Operating Instructions
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Istruzioni
Instrucciones de funcionamiento
Manual de instruções
Οδηγίες Χρήσης

Panasonic Dimension 4 Microwave/convection Oven
De Panasonic Magnetron/Combinatie Oven Dimensie 4
Panasonic Dimension 4/Four à micro-ondes
Forno Panasonic Dimension 4-Microonde-Combinazione-Grill
Horno Panasonic-Dimension 4-Microondas, Combinado, Grill, Convección
Dimensão 4 Panasonic-Micro-ondas, Combinado, Convecção, Crelhador
Φούρνοι Μικροκυμάτων Panasonic, 4 συστημάτων

NN-D801/NN-D851
NN-D501/NN-D551

- English ..... 2~15
- Nederlands ..... 16~30
- Français ..... 31~45
- Italiano ..... 46~59
- Español ..... 60~73
- Português ..... 74~88
- Ελληνικά ..... 89~103

Panasonic®

Before operating this oven, please read these instructions completely.
Alvorens de Magnetron-oven in gebruik te nemen, dient u de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen.
Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lire très attentivement son mode d'emploi.
Prima di usare questo forno a microonde, leggete attentamente le istruzioni.
Antes de comenzar a utilizar su horno microondas, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones.
Antes de utilizar o forno Micro-ondas, leia atentamente o seu modo de utilização.
Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή, διαβάστε προσεχτικά τις οδηγίες χρήσης.

Installation and connection

Examine your microwave oven

Unpack the oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. If you find any damage, notify your dealer immediately. Do not install a damaged microwave oven.

Grounding instructions

IMPORTANT: THIS UNIT HAS TO BE PROPERLY GROUNDED FOR PERSONAL SAFETY.
If your AC outlet is not grounded, it is the personal responsibility of the customer to have it replaced with a properly grounded wall socket.

Operation voltage

The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

Placement of the oven

1. Place the oven on a flat and stable surface. For proper operation ensure a sufficient air circulation for the oven. The legs should not be removed.
   a. Do not block the air vents on the top and back of the oven. If these openings are blocked during operation the oven may overheat. In this case the oven is protected by a thermal safety device and resumes operation only after cooling down.
   b. Do not place the microwave oven near an electric or gas kitchen range.
   c. Avoid using the microwave oven in high humidity.
2. The power cord should not touch the oven housing.
3. This oven is only for household usage.

Built in

For the Installation of the microwave/combination oven in a kitchen unit, an optional Trim kit (NN-TKD51 for NN-D851/D551, NN-TKD01 for NN-D801/D501) is available.

A menu Label in your language is included in the carton. Remove the Menue Label from the cardboard sheet and affix it on the control panel. To avoid forming of air bubbles, the menue should be affixed from its top downwards.

Practical hints

1. The cooking times indicated in the cookbook are only approximate times. The cooking time depends on the condition, temperature and amount of food and on the type of cooking ware.
2. Begin with the minimum cooking time to help prevent overcooking. If the food is not sufficiently cooked you can always cook it for a little longer.
3. Cooking small amounts or food with a low moisture content too long may lead to dry or even burnt results. In case the food burns keep the door of the oven closed and pull out the plug from the AC outlet.
4. Avoid cooking eggs in the shell, as the increasing pressure inevitably leads to the egg bursting.
5. Food such as potatoes or sausages should be pierced to prevent them from bursting.
6. Cover liquids that are to be heated to prevent spattering.
7. You may check the cooking condition of food by using a meat thermometer. But do not use the thermometer in the oven. (For further information see the included cookbook.)
8. Remove any wire fasteners from food products before you put the food into the oven.
9. Do not heat any closed cans or bottles because they might explode.
10. Do not use ordinary meat thermometers in the oven because they may cause sparks.
11. Remove plastic bags before cooking or defrosting.
12. If you use any aluminum foil, meat spikes or metal ware the distance between them and the oven walls and door should be at least 2 cm to prevent sparks.
    (For further information see the included cookbook.)

Turntables (Glass/Metal)

1. Do not operate the oven without the Glass Turntable in place when cooking by MICROWAVE. Remove Glass Turntable, when using GRILL and CONVECTION/BAKE/ COMBINATION. Please refer to cookbook in detail.
2. For MICROWAVE, use Glass Turntable.
   For COMBINATION, use Metal Turntable.
   Only use the Turntables specifically designed for this oven. Do not substitute any other Tray.
3. If the Turntable is hot, allow to cool before cleaning. If the Turntable is hot, Do NOT dip the Turntable into water directly and Do NOT pour water on the Turntable for cleaning.
4. Turntable can turn in either direction.
5. If food or dish on Turntable touches oven walls, causing the turntable to stop moving, the turntable will automatically rotate in opposite direction. This is normal. However, if food jams against wall of oven, reposition food and RESTART.
6. Do NOT cook directly on Turntable (Glass Tray), when cooking by MICROWAVE. Always place food in a dish, or on a rack set in a dish.
   Follow specific instructions in the Panasonic cookbook for proper use of oven accessories and cookware.
7. While cooking by MICROWAVE or COMBINATION, Turntable may vibrate.This will not affect cooking performance.

Warning

1. The door seals and door seal areas should be cleaned with a damp cloth.
   The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by service technician trained by the manufacturer.
2. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
3. If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the special cord available only from the manufacturer.

Oven light

When it becomes necessary to replace the oven light, please consult your dealer.

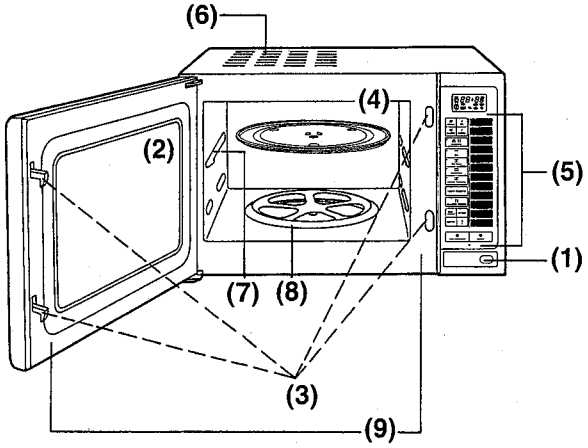
Fan motor operation

After using BAKE, CONVECTION, COMBINATION and GRILLING fan motor always rotates for approx. 5 minutes to cool the electric components. This is normal and you can take out the food even though fan motor operates. You can continue using the oven during this 5 minutes on a manual program.

Safety Instruction

1. Before using BAKE, CONVECTION, COMBINATION or GRILL function for the first time, operate the oven without food on GRILL 1, for 20 minutes. This will allow the oil that is used for rust protection to be burned off.
2. Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during BAKE, CONVECTION, COMBINATION and GRILLING. Use care when opening or closing door and when inserting or removing food and accessories.
3. The oven has a heater situated in the top of the oven. After using the BAKE, CONVECTION, COMBINATION and GRILL functions, these surfaces will be very hot.
4. Do not operate this appliance if it has a damaged CORD OR PLUG, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
5. This appliance, including the oven lamp, should be serviced only by service technician trained by the manufacturer.
6. Do not use outdoors.
7. Do not immerse cord, plug or oven in water.
8. Keep cord away from heated surfaces.
9. Do not let cord hang over the edge of table or work top.
10. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove outer panel from oven. Repairs should only be done by a qualified service person.
11. The appliance shall not be operated by MICROWAVE or COMBINATION WITHOUT FOOD IN THE OVEN, operation in this manner may damage the appliance.

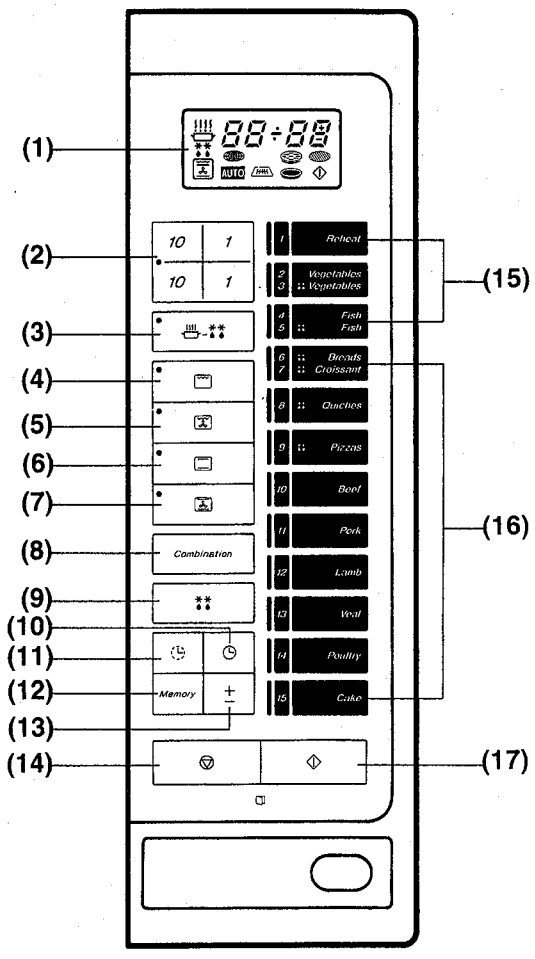
Feature Diagram



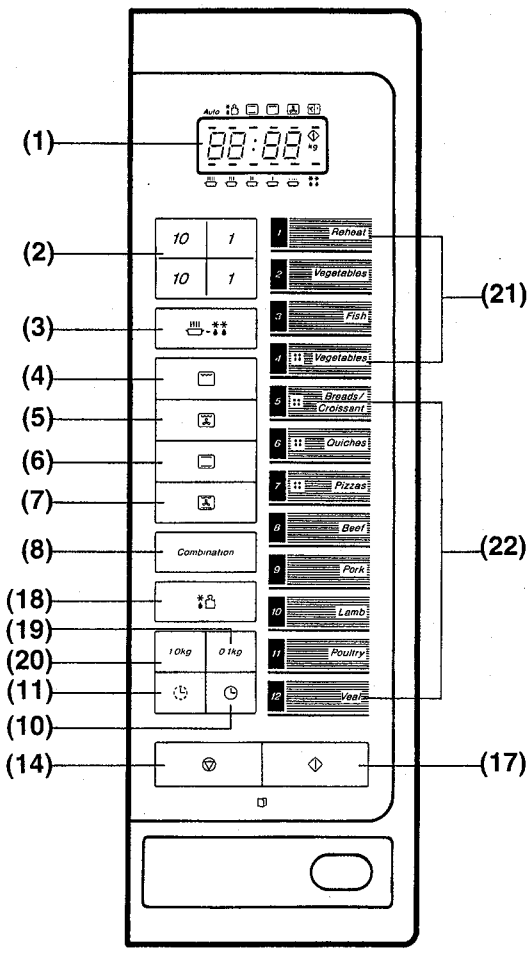
(1) Door Release Button
(2) Oven Window
(3) Door Safety Lock System
(4) Oven Air Vents
(5) Control Panel
(6) External Oven Air Vents
(7) Slide in Shelf Guides
(8) Metal Turntable Support
(9) Door Seal Area

Control Panel

NN-D801/NN-D851



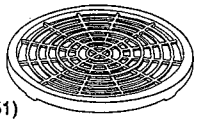
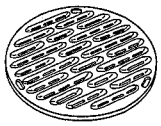
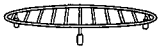
NN-D501/NN-D551



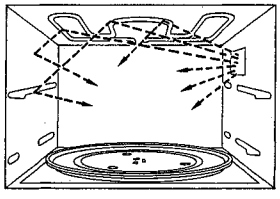
(1) Display Window
(2) Time Pads*
(3) Micro Power Pad*
(4) Grill Pad*
(5) Fan Forced Grill Pad*
(6) Bake Pad*
(7) Convection Pad*
(8) Combination Pad
(9) Sensor Defrost Pad
(10) Clock Pad
(11) Delay/Stand Pad
(12) Your Recipe Pad
(13) More/Less Pad
(14) Stop/Cancel Pad
(15) Auto Sensor Programs MICROWAVE
(16) Auto Sensor Programs COMBINATION
(17) Start Pad
(18) Auto Defrost Pad
(19) 0.1kg pad*
(20) 1kg pad*
(21) Auto Weight Cook Programs MICROWAVE
(22) Auto Weight Cook Programs COMBINATION

* Controls with Auto Count-Up Feature

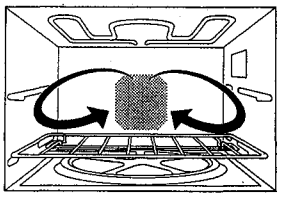
Accessories

	Microwave	Grill	Fan Forced Grill	Bake	Convection	Combination	Display (For NN-D801 /D851)
Glass Turntable	YES	NO	NO	NO	NO	NO	
Plastic Defrost Rack (NN-D801/D851) 	YES	NO	NO	NO	NO	NO	
Metal Turntable	NO	NO	NO	NO	NO	YES	
Round Splash Guard 	NO	NO	NO	NO	NO	YES	
Square Wire Rack	NO	YES	YES	YES	YES	NO	
Round Wire Rack 	NO	NO	NO	NO	NO	YES	

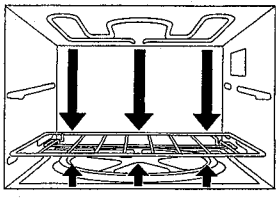
MICROWAVE



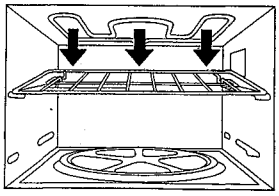
CONVECTION



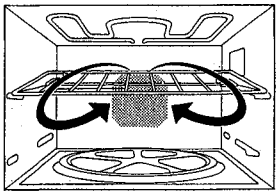
BAKE



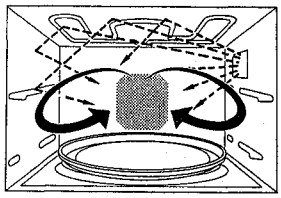
GRILL



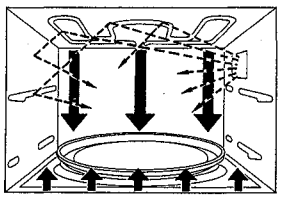
FAN FORCED GRILL



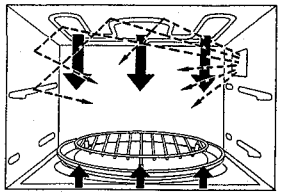
MICROWAVE + CONVECTION



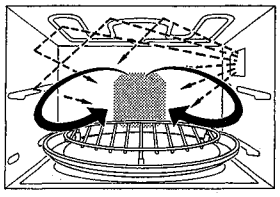
MICROWAVE + BAKE



MICROWAVE + GRILL



MICROWAVE + FAN FORCED GRILL



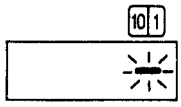
Microwave

Heater

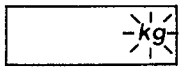
Controls and Operation Procedure

Step by Step Display (NN-D501/NN-D551):

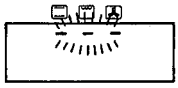
To assist you in programming the oven easily,the next operation for you to press is indicated in the display window.



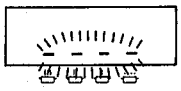
•Set the cooking time.
e.g. after selecting a POWER level.



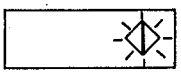
•Set the weight.
e.g. after selecting AUTO DEFROST.



•Select Heater Mode.
e.g. after pressing COMBINATION Pad.



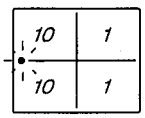
•Select Microwave Power Level.
e.g. after selecting Heater Mode when using COMBINATION.



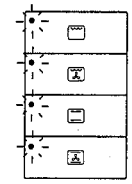
•Press Start Pad.
e.g. after selecting an AUTO program or a POWER LEVEL and a TIME.

Illuminated Sequence Touch Control (NN-D801/NN-D851):

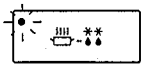
To assist you in programming the oven easily, the next operation for you to press is indicated by the flashing light on the pad.



•Set the cooking time by pressing these pads.
e.g. after selecting a Microwave Power Level.



•Select the desired heater mode.
e.g. after selecting Combination.



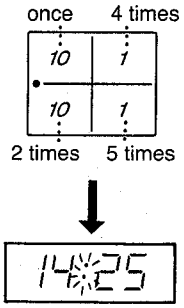
•Select the desired microwave power by pressing this pad.
e.g. after selecting heater mode at combination cooking.

To Set Clock:

When oven is first plugged in, "88:88" will appear in the display window.

Step 1. Press the CLOCK Pad.
▶The colon will start to blink.

Step 2. Enter time of day by pressing appropriate TIME Pads.
▶Time appears in display window; colon is still blinking.
Example: To set 14:25,
press TIME Pads as follows:

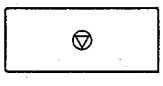


Step 3. Press CLOCK Pad.
▶Colon stops blinking; time of day is entered and locked into display.

NOTES ON CLOCK:
1. To reset time of day, repeat Step 1 through to Step 3.
2. The clock will keep the time of day as long as oven is plugged in and electricity is supplied.
3. This is a 24 hour clock.

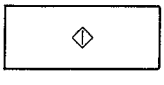
STOP/CANCEL Pad:

Before cooking: One tap clears your instructions.
During cooking: One tap temporarily stops the cooking process. Another tap cancels all your instructions and time of day appears in display window.



START Pad:

One tap allows oven to begin functioning.
If door is opened or STOP/CANCEL pad is tapped once during oven operation, press START Pad, to resume cooking.



Door Release:

Opening the door during cooking will stop the cooking process without cancelling the program. Cooking resumes as soon as the door is closed and START pad is touched. The oven light will turn on and stay on whenever the door is opened.

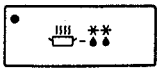
Beep Sound:

When a pad is touched correctly, a beep will be heard. If a pad is touched and no beep is heard, the unit has not or cannot accept the instruction. The oven will beep twice between programmed stages. At the end of any complete program, the oven will beep 5 times.
At the end of preheating on CONVECTION, BAKE, COMBINATION or GRILL functions, the oven will beep 3 times.

Microwave Cooking and Defrost

Selecting Micro Power Level:

The Micro Power Pad automatically counts down from HIGH to WARM when finger is held on Micro Power Pad.The chart shows approximate wattage for each power level and shows the symbol that will appear in the oven display window.



	HIGH power	800 W	1 press
	DEFROST power	270 W	2 presses
	MEDIUM power	560 W	3 presses
	LOW power	420 W	4 persses
	SIMMER power	240 W	5 presses
	WARM power	90 W	6 presses

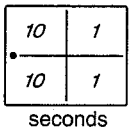
Use of accessory:

Glass Turntable

1.

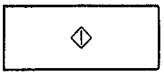
•Select cooking power by pressing Micro Power Pad.

2.



•Set cooking time by pressing Time Pads. (up to 99 minutes and 99 seconds for a single stage)

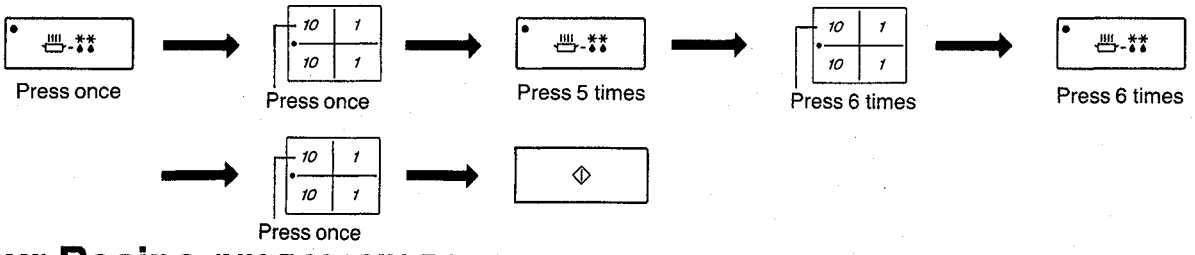
3.



•Press Start Pad.

Notes:

For 2 or 3 stage cooking, repeat steps 1 to 2 above before pressing Start Pad.
e.g. Casserole — HIGH 10 mins to bring casserole to boil. Simmer 60 mins to cook.
WARM 10 mins to allow flavours to continue blending.



Your Recipe (NN-D801/NN-D851)

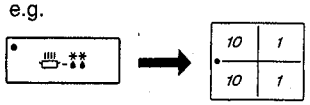
To assist you in using your oven for regular reheating tasks, you are able to preprogram your oven for a specific power level and time that is convenient for you.

To set Memory Recipe Program:

1.

•Press Your Recipe Pad.

2.



•Program desired cooking program.

3.

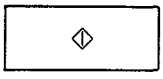
•Press Your Recipe Pad.
If you press Start Pad, cooking will start and cooking program is set.

To use Your Recipe:

1.

•Press Your Recipe Pad.

2.



•Press Start Pad.

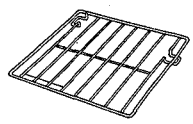
Notes:
1. Auto Program cannot be programmed into memory.
2. Your Recipe Pad can be programmed one stage.
3. Your Recipe Program will be cancelled if power supply is off or plug gets disconnected.

Cooking by Fan Forced Grill/Bake/Convection

These Pads offer a choice of convection temperatures from 100 - 250°C in 10°C increments (40 - 250°C for Bake). For quick selection of the most commonly used cooking temperatures, the temperatures start at 150°C and count up to 250°C then 100°C (40°C for Bake) etc.

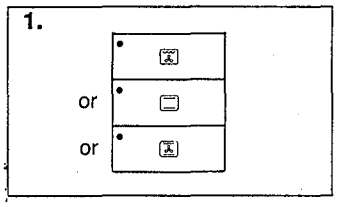
Use of Accessory:

Square Wire Rack

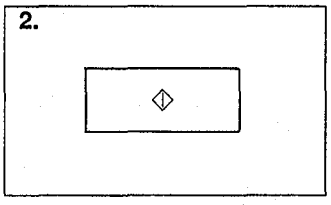


* Please place square wire rack into oven ensuring arrow points to back wall of oven.

Cooking with Preheating:

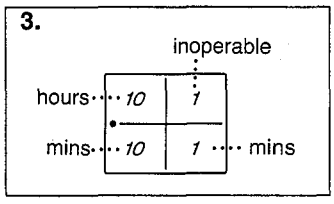


•Select the desired temperature.

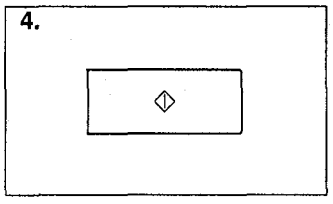


•Press Start Pad.

Note on Preheating:
Do not open door during preheating. After preheating 3 beeps will be heard and the "P" will flash in display window. Open oven door and place food inside oven. If oven door is not opened after preheating, oven will maintain the selected temperature for 30 minutes. After 30 minutes, oven will shut off automatically and revert to time of day.



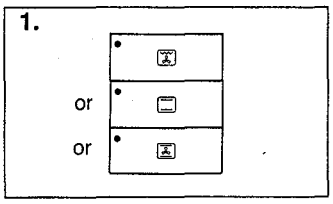
•After preheating, place food in oven. Then set cooking time.



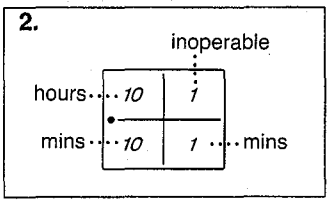
•Press Start Pad.

Notes on Cooking:
1. When selected cooking time is less than one hour, time counts down second by second.
2. When selected cooking time is over one hour, time counts down minute by minute until only "1H 00" (1 hour) remain. Display then indicates minutes and seconds and counts down second by second.

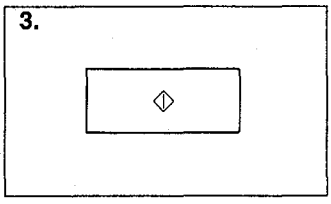
Cooking without Preheating:



•Select the desired temperature.



•Set cooking time.

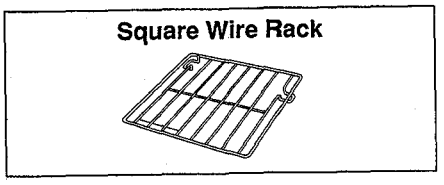


•Press Start Pad.

Grilling

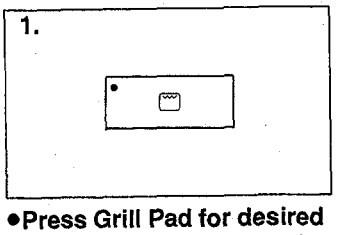
The Grill Pad provide 3 Grill settings.
Press Grill Pad once for Grill 1 — High setting. Press Grill Pad twice for Grill 2 — Medium setting. Press Grill Pad 3 times for Grill 3 — Low setting.

Use of Accessory:

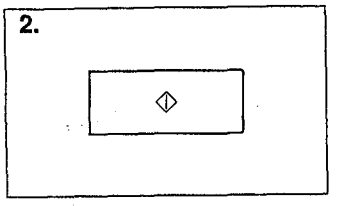


* Please place square wire rack into oven ensuring arrow points to back wall of oven.

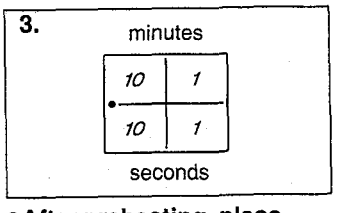
Grilling with Preheating:



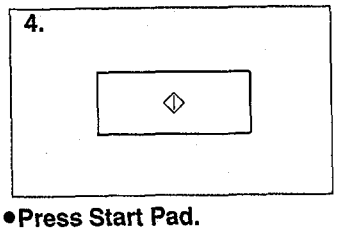
•Press Grill Pad for desired Grill setting i.e. once, twice or 3 times.



•Press Start Pad.



•After preheating, place food in the oven. Then set cooking time.



•Press Start Pad.

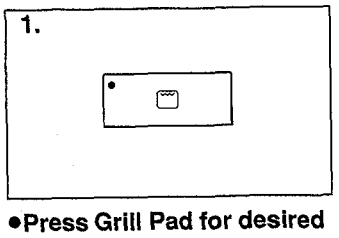
Notes on Preheating:

1. After pressing Grill Pad and pressing Start Pad a "P" will appear stationary in the display window. When "P" flashes Grill has preheated and is ready for use.
2. Before preheating, remove turntable. Preheat with Square Wire Rack in upper position. The "non-tip" guards of the Square Wire Rack should be towards the back of the oven.
3. If oven door is not opened after preheating, oven will maintain the selected setting for approx. 30 minutes. After that, oven will shut off automatically.

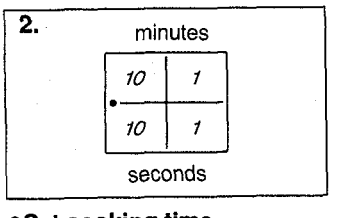
Notes:

1. For more detailed information refer to your cookbook.
2. The GRILL will only operate with the oven door closed.

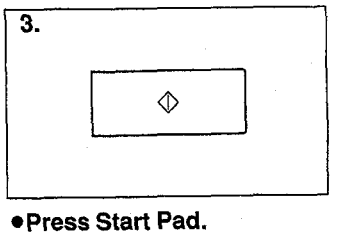
Grilling without Preheating:



•Press Grill Pad for desired Grill setting i.e. once, twice or 3 times.



•Set cooking time.



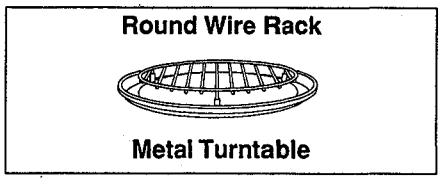
•Press Start Pad.

Combination Cooking

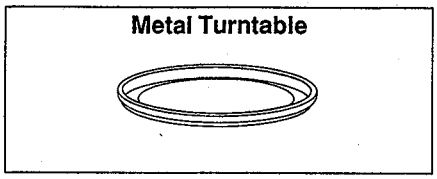
There are 4 combination settings — Grill + Microwave, Fan Forced Grill + Microwave, Bake + Microwave and Convection + Microwave.

Use of Accessory:

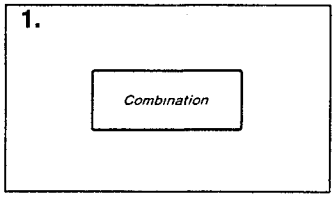
Microwave + Grill or Fan Forced Grill



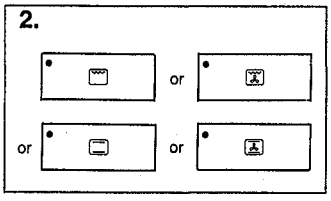
Microwave + Bake or Convection



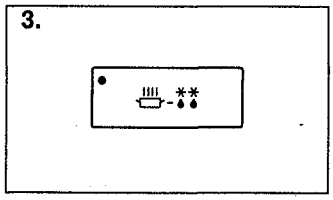
Combination Cooking with Preheating:



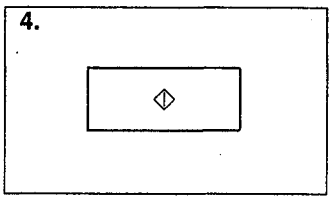
•Press Combination Pad.



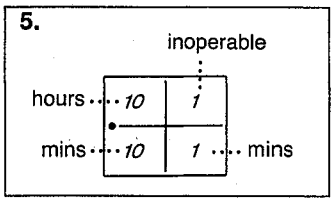
•Select the desired heater mode and set the desired oven temperature or setting.



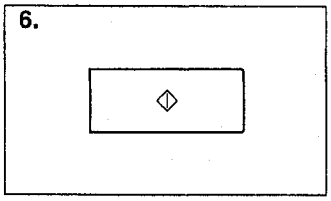
•Set the desired micro power. , , and can be selected.
High Power ( ) cannot be selected.



•Press Start Pad.



•After preheating, place food in oven.
Then set cooking time.



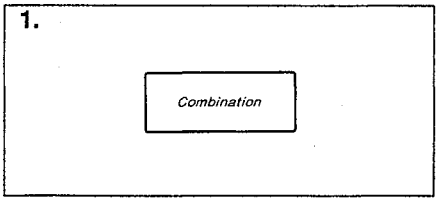
•Press Start Pad.

Note:

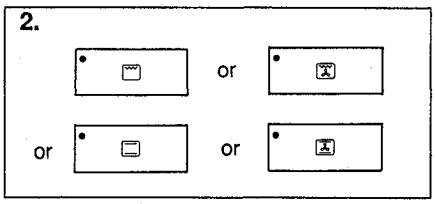
1. During preheating, microwave energy is not transmitted.
2. When selected cooking time is less than one hour, time counts down second by second.
3. When selected cooking time is over than one hour, time counts down minute by minute until only "1H 00" (1 hour) remain. Display then indicates minutes and seconds and counts down second by second.
4. To select correct program for particular foods, refer to cookbook.

Micro Power		
	410 W	1 press
	270 W	2 press
	210 W	3 press
	130 W	4 press

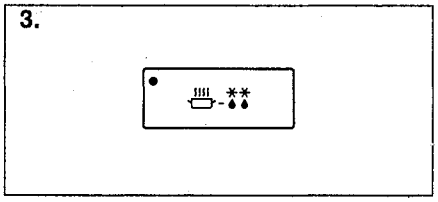
Combination Cooking without Preheating:



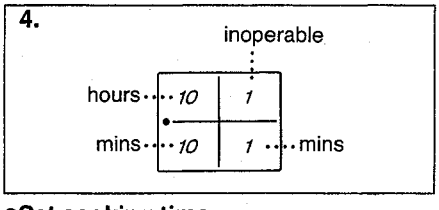
•Press Combination Pad.



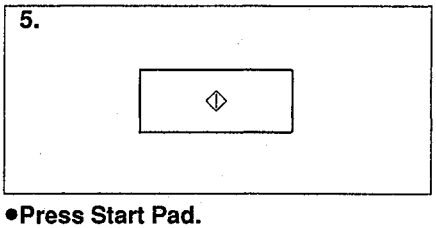
•Select the desired heater mode and set the desired oven temperature or setting.



•Set the desired micro power. , , and can be selected.
High Power ( ) cannot be selected.



•Set cooking time.

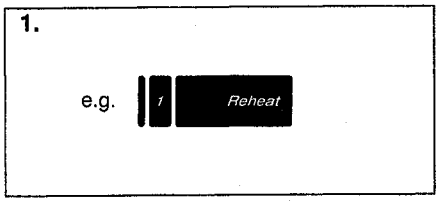


•Press Start Pad.

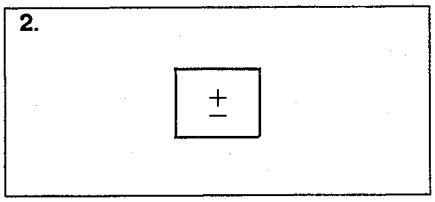
Auto Program Cooking

Auto Program cooking allows you to cook most of your favourite foods without having to select cooking times, MICROWAVE power levels or CONVECTION, BAKE temperatures.
The oven does it all automatically. For further information regarding preparation of food and cooking dishes, refer to the cookbook.

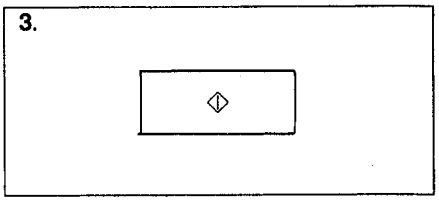
Auto Programs using Sensor (NN-D801/NN-D851):



•Select desired category.



•If desired, press More/Less Pads for your desired cooking result.



•Press Start Pad.

More/Less Pad:

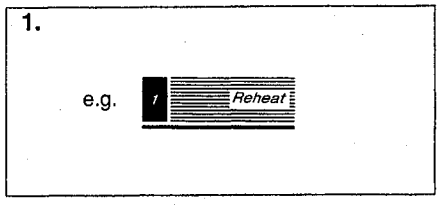
After cooking with the Auto programmes a few times, you may decide that you would prefer your food cooked a little more, or less. Use the MORE/LESS pad to adjust the cooking time by pressing it immediately after selecting the Auto Program but before pressing START Pad.

1 Press increases the cooking time by approx. 10 %.
2 Presses decreases the cooking time by approx. 10 %.
If you are satisfied with the cooking results, then do not use this pad.

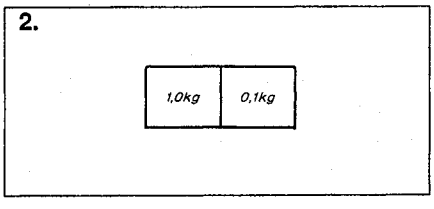
Notes:

1. The oven automatically calculates the cooking time or the remaining cooking time.
2. The door should not be opened before the time appears in the display window.
3. If the oven has previously been used on CONVECTION, BAKE, COMBINATION, GRILL or FAN FORCED GRILL, and it is too hot to be used on an AUTO SENSOR Auto Program, an "H" will appear in the display window. If this happens, press START pad and cooling fan will operate to cool oven rapidly.
   After the "H" disappears, the Auto Sensor Auto Programs may be used.
   If in a hurry, cook food manually ie select the correct MICROWAVE power and cooking TIME yourself.

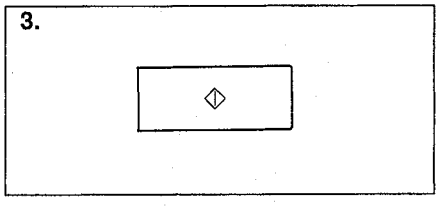
Auto Programs using Weight (NN-D501/NN-D551):



•Select desired category.



•Enter nearest weight.



•Press Start Pad.

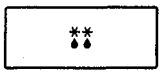
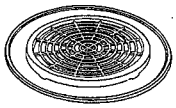
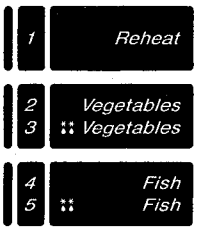
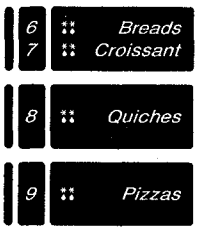
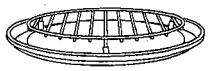
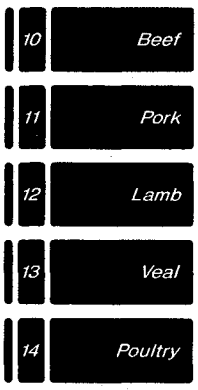
General Notes on Auto Program Cooking:

1. When an Auto Program has been selected, the category number will appear in display window.
2. When cooking time is over 60 mins, the time will appear as Hours and Minutes.
3. For more detailed information, refer to your Panasonic Cookbook.

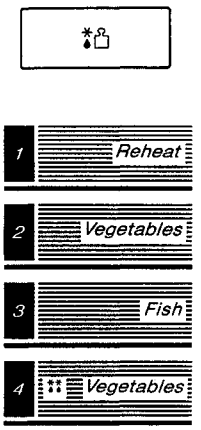
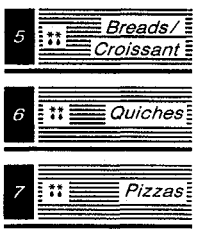
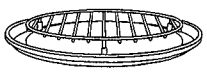
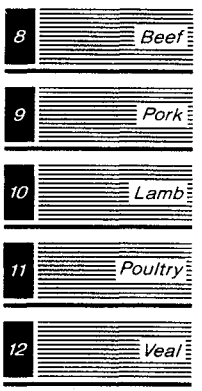
Category	Min./Max. Weight	Category	Min./Max. Weight
Reheat	200 g — 1.5 kg	Frozen Pizzas	200 g — 600 g
Vegetables	200 g — 1.5 kg	Beef	500 g — 2 kg
Fish	100 g — 1.5 kg	Pork	500 g — 2 kg
Frozen Vegetables	200 g — 1 kg	Lamb	400 g — 2.6 kg
Frozen Breads/Croissant	100 g — 400 g	Poultry	400 g — 3 kg
Frozen Quiches	200 g — 800 g	Veal	400 g — 2 kg
Frozen Fish (NN-D801/851)	100 g — 1.2 kg	Cake (NN-D801/851)	500 g — 2 kg (tin weight included)

Use of Accessory:

For NN-D801/NN-D851

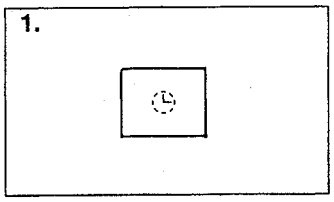
Pad	Accessory
	Plastic Defrost Rack  Glass Turntable
	Glass Turntable
	Round Wire Rack  Metal Turntable
	Round Splash Guard Metal Turntable
	Metal Turntable

For NN-D501/NN-D551

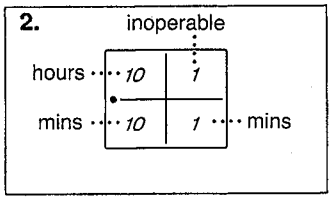
Pad	Accessory
	Glass Turntable
	Round Wire Rack  Metal Turntable
	Round Splash Guard Metal Turntable

Delay Start Cooking (All cooking modes except Auto Program Cooking)

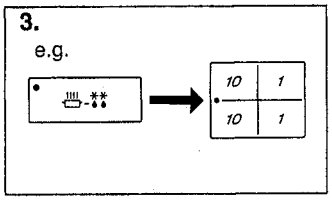
Using the Delay/Stand Pad, you are able to program Delayed Start cooking.



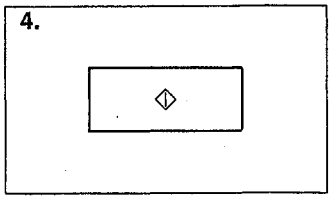
●**Press Delay/Stand Pad.**



●**Set the Delay Time by pressing Time Pads. (up to 9 hours 99 minutes)**



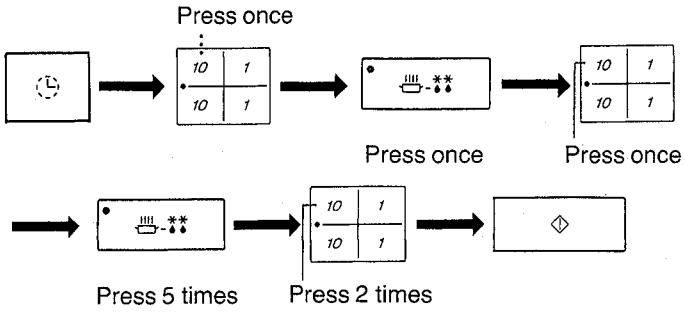
●**Select desired cooking program according to directions in cookbook.**



●**Press Start Pad.**

Notes:
1. Delay Start can not be programmed before any Auto Control Function.
2. Three stage cooking can be programmed including Delayed Start cooking.

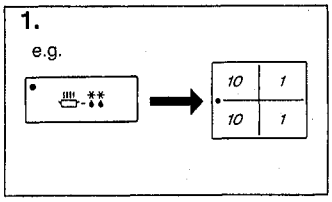
e.g. Delay/Start 1 hour
High Power 10 min.
Simmer Power 20 min.



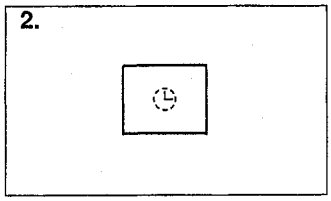
3. If the setting delay time exceeds one hour, the time will count down in units of minutes. If it is less than one hour, the time will count down in units of second.
4. This feature may also be used as a timer. In this case do not enter the third step.

Stand Time

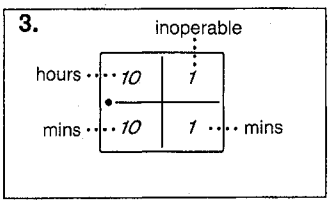
Using the Delay/Stand Pad, you can program a Stand Time after cooking is completed or use to program the oven as a minute timer.



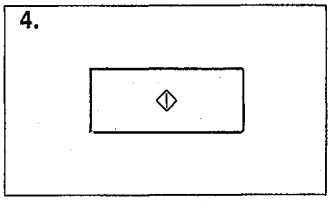
●**Select desired cooking program according to directions in the cookbook.**



●**Press Delay/Stand Pad.**



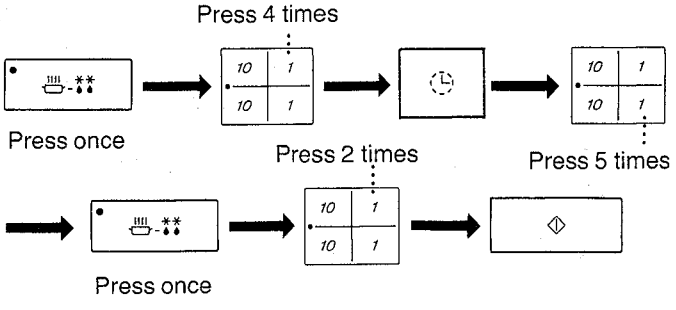
●**Set desired amount of time by pressing Time Pads. (up to 9 hours 99 minutes)**



●**Press Start Pad.**

Notes:
1. Three stage cooking can be programmed including a Stand Time.

e.g. High Power 4 min.
Stand Time 5 min.
High Power 2 min.



2. If oven door is opened during the Stand Time, the time in display window will continue to count down.

2-3 Stage Cooking

It is possible to use the various functions described on the previous pages e.g. defrost, Convection, Bake in 2-3 stage programming.
However it is essential that the correct oven accessories are used for each function. We therefore DO NOT recommend programming different cooking functions in a sequence. Program individually to ensure you are present to switch accessories as each stage is completed and also adjust cooking times if necessary. It is quite safe to 3 stage program on Microwave only.

e.g. Christmas Pudding
High Power 4 mins
Stand 5 mins
High Power 1 min
(for a 1.3 litre (2½ pt) pudding basin)

or similarly on Bake function

e.g. large, rich fruit cake
190°C for 40 mins
160°C for 1 hour 30 mins
(This is an example only)

or similarly on Convection.

Care of Your Dimension 4 Oven

1. Turn the oven off before cleaning.
2. Keep the inside of the oven, door seals and door seal areas clean. When food spatters or spilled liquids adhere to oven walls and door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or adrasives is not recommended.
3. After GRILL or COMBINATION cooking, the oven should be cleaned with a soft cloth squeezed in soapy water. Do not attempt to clean catalytic lining on the roof.
4. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. If the Control Panel becomes dirty, clean with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on Control Panel. When cleaning the Control Panel, leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning touch STOP/CANCEL Pad to clear display window.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit or microwave leakage.
7. It is important to keep the turntables clean. Wash the turntables in warm soapy water or in a dishwasher. If grease accumulates or is difficult to remove, the turntables may be cleaned with a nonabrasive nylon mesh scouring pad and a nonabrasive cleanser.
8. When GRILLING or cooking by COMBINATION,some food may splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally to eliminate this grease, it can accumulate and cause the oven to "SMOKE" during use.
9. The metal turntable support should be removed frequently for cleaning. Wash the turntable support in warm soapy water. When metal turntable support is removed for cleaning, water or food particles should not be allowed to spill into the opening in the centre of the oven bottom.

Questions and Answers

Q: Why won't my oven turn on?

A: When the oven does not turn on, check the following:
1. Is the oven plugged in correctly? Remove plug from outlet, wait 10 seconds and reinsert.
2. Check circuit breaker or fuse. Reset circuit breaker or replace fuse if it is tripped or blown.
3. If the circuit breaker or fuse is all right, plug another appliance into the outlet. If the other appliance works, there probably is a problem with the oven. If the other appliance does not work, there probably is problem with the outlet.

If it seems there is a problem with the oven, contact your retailer.

Q: My microwave oven causes interference with my TV. Is this normal?

A: Some radio and TV interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, hair dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.

Q: The oven won't accept my program. Why?

A: The oven is designed not to accept an incorrect program. For example, the oven will not accept a fourth stage.

Q: Why does my oven light dim?

A: When cooking with a power other than HIGH, the oven must cycle to obtain the lower power levels. The oven light dims and clicking noises can be heard when the oven cycles.

Q: Sometimes warm air comes from the oven vents when I am only cooking by microwave. Why?

A: The heat given off from the cooking food warms the air in the oven cavity. This warmed air is carried out of the oven by the air flow pattern in the oven. There are no microwaves in the air. The oven vents should never be blocked during cooking.

Q: There are humming and clicking noises from my oven when I cook by Combination. What is causing these noises?

A: The noises occur as the oven automatically switches from microwave power to Convection/Bake/Grill/Fan Forced Grill only heat to create the combination setting. This is normal.

Q: Can I check the pre-set oven temperature while cooking or preheating by CONVECTION/BAKE/FAN FORCED GRILL?

A: Yes. Touch the Convection/Bake/Fan Forced Grill pad and the oven temperature will appear in the display window for 5 seconds.

Q: Can I use conventional oven thermometer in the oven?

A: Only when you are using Convection/Bake/Grill, Fan Forced Grill cooking mode. The metal in some thermometers may cause in your oven and should not be used on Microwave and Combination cooking modes.

Q: Can I easily cook my favourite recipes using CONVECTION/BAKE/GRILL /FAN FORCED GRILL?

A: Yes. You can cook your favourite recipe just as you would in a conventional oven. Check instructions in the Panasonic Cookbook for suggested oven temperatures and cooking. times.

Q: How do I check for doneness?

A: A few tests are:
- A cake should pull away from the sides of the dish.
- A toothpick or cake tester should be clean when removed from the center of a cake.
- Poultry juices are clear, and the drumstick moves freely after cooking.
- All foods should be "Piping" hot.

Q: My oven has an odour and generates smoke when using the CONVECTION, BAKE, COMBINATION and GRILL function. Why?

A: It is essential that your oven is wiped out regularly particularly after cooking by COMBINATION or GRILL. Any fat and grease that builds up on the roof and walls of the oven will begin to smoke if not cleaned.

Technical Specifications

Power Source:	230 V, 50 Hz
Power Consumption:	Microwave: 1480 W Maximum: 2980 W
Output:	Microwave: 800 W (IEC-705) Heater: 2920 W
Outside Dimensions:	389 mm (H) × 558 mm (W) × 520 mm (D)
Oven Cavity Dimensions:	254 mm (H) × 367 mm (W) × 387 mm (D)
Operating Frequency:	2,450 MHz
Built in Trim Kit:	NN-TKD01 (NN-D801/NN-D501) NN-TKD51 (NN-D851/NN-D551)
Uncrated Weight:	Approx. 32.9 kg

Specifications subject to change without notice.

Installeren

De magnetron-oven inspecteren

Pak de magnetron-oven uit en verwijder alle verpakkingsmaterialen. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn. Controleer of de magnetron-oven beschadigd is. Waarschuw onmiddellijk uw dealer wanneer schade wordt geconstateerd. Gebruik het apparaat niet als deze beschadigd is.

Garantiekaart

Vul de garantiekaart geheel in en verzend deze reeds voorgeadresseerde kaart.
Dit geldt ook voor het enquête formulier wat tevens dient voor aanvraag van een gratis jaarabonnement nieuwsbrieven.

Dit toestel moet op een geaard stopcontact worden aangesloten.

Belangrijk—— in het belang van uw eigen veiligheid: dit toestel mag uitsluitend worden aangesloten op een geaard stopcontact. Het aansluiten van dit toestel op een niet geaard stopcontact is voor de persoonlijke verantwoordelijkheid van de gebruiker.

Voltage

Let erop, dat de netspanning als vermeld op deze magnetron-oven hetzelfde is als de netspanning op uw stopcontact dus: 230 Volt — 50 Hz. Gebruik geen andere netspanning.

OPMERKING: Speciale Deense sticker naast de stekker geldt alleen voor Denemarken en niet voor andere landen.

Het installeren van de magnetron-oven

1. De magnetron-oven moet worden geplaatst op een vlakke en stevige ondergrond. De magnetron-oven kan alles dan op de juiste wijze functioneren, indien deze omringd is door voldoende ventilatielucht.
   a. De ventilatie openingen van de magnetron-oven moeten vrij blijven en dus niet geblokkeerd worden. Plaats geen voorwerpen bovenop de magnetron-oven. Indien de ventilatie openingen toch geblokkeerd zijn, kan de magnetron-oven oververhit raken—— er treedt dan een thermische beveiliging in werking en het toestel wordt uitgeschakeld.
   De uitlezing slaat ook af en de magnetron-oven kan pas weer in gebruik worden genomen, nadat deze voldoende is afgekoeld.
   b. Houd rekening met het aantal elektrische apparaten dat u op dezelfde elektriciteitsgroep aansluit in verband met mogelijke overbelasting.
   c. Schakel deze magnetron-oven niet in, wanneer de relatieve vochtigheid van het vertrek te hoog is.
2. Let er goed op, dat het netsnoer de magnetron-oven nergens raakt.
3. Gebruik deze oven uitsluitend binnenshuis.

Voedsel

1. Gebruik uw magnetron-oven nooit voor het wecken van voedsel. Daarvoor is de magnetron-oven ongeschikt. Onjuist geweckt voedsel kan bederven en is dan gevaarlijk voor de consumptie.
2. De in het kookboek vermelde kooktijden zijn bij benadering gegeven. Faktoren, die invloed hebben op de kookduur zijn: de begintemperatuur, de hoeveelheid, grootte, afmetingen en vorm van het voedsel en van de materialen, die voor het koken worden gebruikt. Naarmate u beter vertrouwd raakt met de magnetron-oven, leert u ook al deze faktoren in te schatten.
3. Het is beter om te kort, dan om te lang te koken. Als voedsel te kort wordt gekookt, kan het altijd nog een keer in de magnetron-oven worden geplaatst. Als te lang wordt doorgekookt, is dat onherstelbaar. Begin dus altijd met de kortste kookduur.
4. Kleine hoeveelheden voedsel of eten met een gering vochtgehalte kunnen uitdrogen, aanbranden of zelfs verbranden als te lang wordt doorgekookt. Als daardoor brand ontstaat, de stekker uittrekken en de ovendeur gesloten laten.
5. Kook geen ongepelde eieren. Er kan te hoge druk binnen de schaal ontstaan, waardoor ze uiteen kunnen spatten.
6. Aardappelen, appels, eierdooiers, worstjes e.d. hebben een niet poreuze schil of huid. Die moet eerst worden doorgeprikt met bijvoorbeeld een vork voordat men ze gaat koken om eventueel uit elkaar spatten te voorkomen.
7. Gebruik de magnetron-oven nooit om te frituren in vet of olie.
8. Maak eventueel gebruik van een vleesthermometer voor braadstukken, kip en gevogelte. Mocht het vlees nog niet gaar/warm genoeg zijn, plaats het dan terug in de magnetron-oven en laat het daar nog een paar minuten langer instaan, op de geadviseerde vermogensstand. Maak geen gebruik van een normale vleesthermometer voor gebruik in de magnetron-oven.
9. Verwarmde of verhitte vloeistoffen kunnen over gaan koken indien deze geen lucht bevatten. Verwarm dan ook geen vloeistof in uw magnetron-oven tenzij u deze eerst goed hebt geroerd.
10. Verwarm het voedsel niet te lang. Houd de oveninhoud zorgvuldig in het oog indien papier, plastic of andere brandbare materialen in de magnetron-oven aanwezig zijn om het koken te vergemakkelijken.
11. Verwijder eerst alle nietjes, ijzerdraadjes etc. uit een zak, voordat deze in de magnetron-oven wordt geplaatst.
12. Bij bepaalde puddingen moet de kooktijd nauwkeurig worden ingesteld. De meeste puddingen hebben een hoog vet-en suiker- gehalte waardoor de pudding binnenin tot ontbranding zou kunnen komen, als deze te lang wordt gekookt.

Metalen Schaal/Draaiplateau

1. Gebruik de magnetron-oven niet zonder metalen schaal/draaiplateau wanneer u gebruik maakt van magnetron-of combinatieprogramma's. Verwijder de draaiplateau bij gebruik van de Convectie-, Combinatie, Bakken en Grill functies.
2. Maak uitsluitend gebruik van de voor deze magnetron-oven ontworpen metalen schaal/draaiplateau. Vervang deze nooit door een ander schaal/draaiplateau.
3. Indien de draaiplateau nog heet is, laat deze dan eerst afkoelen alvorens te reinigen of in het water te zetten.
4. Het metalen schaal/draaiplateau kan in twee richtingen draaien.
5. Indien het voedsel of de schaal, wat op het schaal/draaiplateau is geplaatst, de wanden van de magnetron-oven raakt, waardoor het draaiplateau stopt, dan gaat het draaiplateau automatisch de andere richting opdraaien. Dit is de normale gang van zaken. Indien echter het voedsel klem raakt tussen de schaal en de wand van de magnetron-oven, plaats (herschik) dan het voedsel opnieuw op het plateau en druk de starttoets nogmaals in.
6. KOOK NOOIT direct op het draaiplateau bij het Magnetron koken. Plaats het voedsel in een schaal of op een treefje, dat in de schaal is geplaatst. Er is maar één uitzondering op deze regel: aardappelen in de schil — welke direct op het draaiplateau mogen worden gezet.
   Zie hiervoor ook de speciale instructies in het Panasonic kookboek voor een juist gebruik van de magnetron-oven accessoires en het kookgerei.
7. Tijdens het MAGNETRON- of COMBINATIE koken is het mogelijk, dat het metalen schaal/draaiplateau trilt. Dit heeft geen enkele nadelige uitwerking op het uiteindelijke kookresultaat.

Waarschuwing

1. De deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten worden schoongemaakt met een vochtige doek.
   Voor aflevering is dit toestel nagekeken op beschadigingen aan de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen — mochten zich hier toch beschadigingen voordoen, dan mag het toestel pas in gebruik worden genomen, nadat de magnetron-oven is gerepareerd of nagekeken door hiervoor gekwalificeerd servicepersoneel.
2. Het is gevaarlijk om reparaties zelf uit te voeren of deze te laten verrichten door niet gekwalificeerd servicepersoneel.
3. Indien het netsnoer defect mocht geraken dient deze altijd door een originele netsnoer vervangen te worden.

DIT APPARAAT IS ONTSTOORD VOLGENS DE RICHTLIJN KB 88,544.

De ovenlamp

Indien het noodzakelijk mocht zijn de ovenlamp te vervangen, neem dan contact op met uw dealer.

Inbouwen:

Wanneer de magnetron-oven NN-D851/D801, NN-D551/D501 moet worden ingebouwd, dient u gebruik te maken van het Panasonic inbouw-en afwerkraam, type NN-TKD01 of NN-TKD51. Voor meer informatie hierover verwijzen wij u naar de gebruiksaanwijzing van het betreffende inbouwraam.

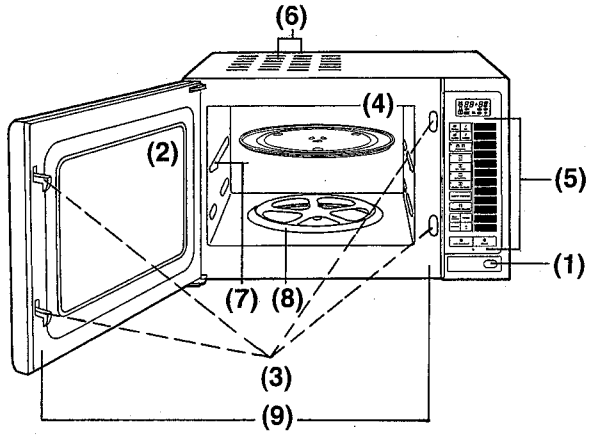
Werking van de ventilatormotor

Nadat de oven in CONVECTIE-, COMBINATIE-, OF GRILLFUNCTIE heeft gewerkt, draait de motor van de ventilator altijd nog 5 minuten door, om de elektrische onderdelen af te laten koelen. Dit is de normale gang van zaken en u kunt het voedsel uit de magnetron-oven nemen, ook al draait de motor van de ventilator.

PUNTEN, WAAROP U MOET LETTEN!

1. Voordat u de eerste keer gebruik gaat maken van de CONVECTIE-, COMBINATIE- of GRILLfuncties, schakel de magnetron-oven dan in zonder voedsel op stand GRILL 1 en wel gedurende 20 minuten. Op deze manier wordt de olie, welke gebruikt werd als een beschermingslaagje tegen het roesten, eraf gebrand.
2. De buitenwanden van de magnetron-oven, met inbegrip van de ventilatie openingen en de ovendeur worden tijdens de CONVECTIE-, COMBINATIE-EN GRILLfuncties heet. Pas dus op bij het openen of sluiten van de ovendeur en bij het inbrengen of uithalen van voedsel en accessoires.
3. De magnetron-oven is uitgerust met een verwarmingselement, één bovenin de magnetron-oven. Na het gebruik van de CONVECTIE-, COMBINATIE-, en GRILL functies, zijn deze twee vlakken dan ook heet.
4. Gebruik dit toestel niet, indien het NETSNOER en/of de STEKKER beschadigingen vertonen. Probeer niet de magnetron-oven toch te gebruiken indien deze niet goed werkt, beschadigd is of nadat men het apparaat heeft laten vallen.
5. Tracht niet zelf afstellingen te veranderen, of reparaties door te voeren aan de ovendeur, het huis van het bedieningspaneel, de veiligheids-vergrendelingsschakelaar of welk ander deel van de magnetron-oven dan ook. Reparaties mogen uitsluitend en alleen worden uitgevoerd door daartoe gekwalificeerd service personeel.
6. Gebruik de magnetron-oven niet buitenshuis.
7. Laat het snoer of de stekker nooit in het water hangen.
8. Houd het snoer uit de buurt van warme of hete oppervlaktes etc.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of aanrecht hangen.
10. De deurafdichting en de ruimte rondom de deuropening moeten te allen tijde goed schoon worden gehouden. Maak bij het reinigen gebruik van een zachte, vochtige doek.
11. Het gebruik van de magnetron-oven in de standen MAGNETRON (MICROGOLVEN) of COMBINATIE mag NIET plaatsvinden zonder voedsel in de magnetron-oven. Indien u dit toch doet, kan het apparaat worden beschadigd.

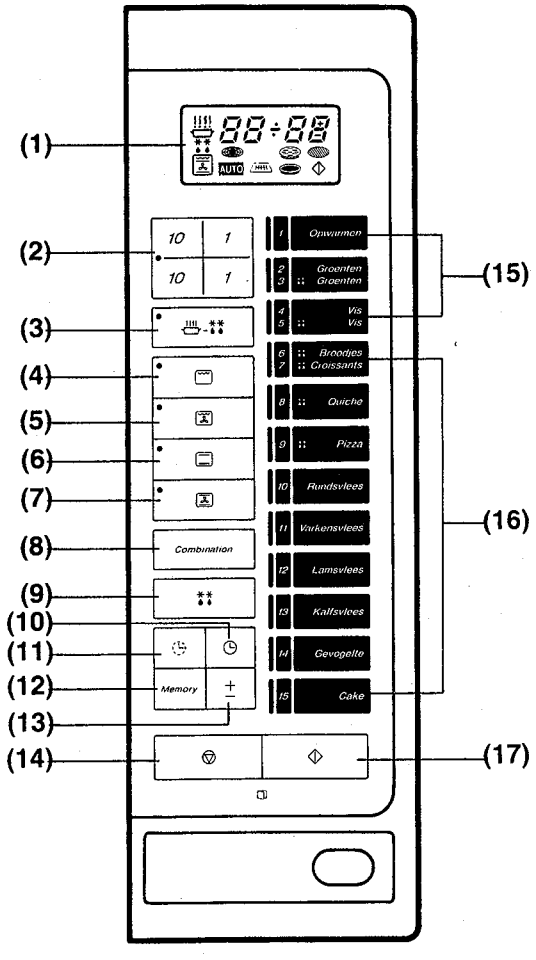
De magnetron-oven



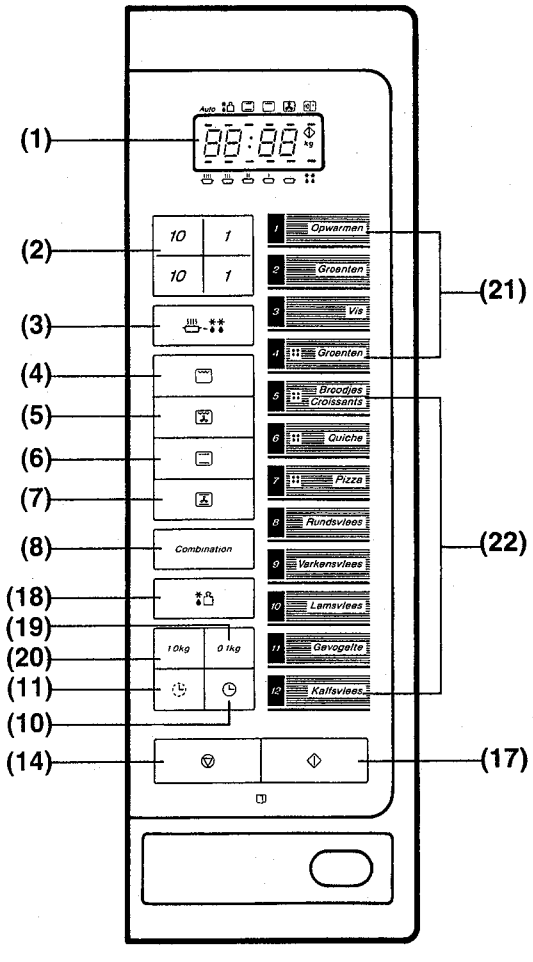
(1) Deur ontgrendeltoets
(2) Doorkijkvenster
(3) Veiligheidsscharnieren
(4) Ventilatie openingen
(5) Bedieningspaneel
(6) Externe lucht-openingen voor ventilatie van de oven
(7) Richel voor de bakschaal
(8) Het metalen draaiplateau
(9) Deurafdichting

Het bedieningspaneel

NN-D801/NN-D851



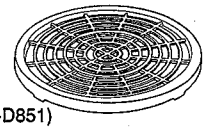
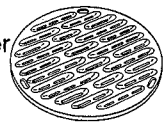
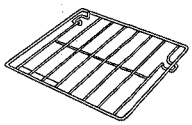
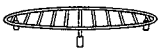
NN-D501/NN-D551



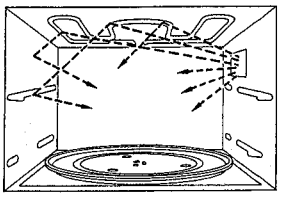
(1) Uitleesvenster
(2) Tijdtoetsen*
(3) Vermogenstoets*
(4) GRILLtoets*
(5) Hete-luchtgrilltoets*
(6) BAKtoets*
(7) Convectie/oventoetsen*
(8) COMBINATIE toets
(9) Automatische sensor ontdooitoets
(10) Kloktoets
(11) Programmeer/standaardtijdtoets
(12) Recept Geheugen
(13) Meer/minder toetsen
(14) Stop/wistoets
(15) Automatische sensor kooktoetsen (MAGNETRON)
(16) Automatische sensor kooktoesten (COMBINATIE)
(17) Starttoets
(18) Automatische ontdooitoets
(19) 0,1 kg toets*
(20) 1,0 kg toets*
(21) Automatische kooktoetsen (MAGNETRON)
(22) Automatische kooktoetsen (COMBINATIE)

*Regelaars met automatische optelfunctie

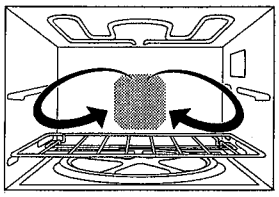
Toebehoren

	Magnetron	Grillen	Grillen met hete-lucht	Bakken	Convectie	Combinatie	Uitleesvenster (Voor NN-D801/D851)
Draaiplateau	Ja	Nee	Nee	Nee	Nee	Nee	
Plastic ontdooirek (NN-D801/NN-D851) 	Ja	Nee	Nee	Nee	Nee	Nee	
Metalen schaal	Nee	Nee	Nee	Nee	Nee	Ja	
Ronde spatbeschermer 	Nee	Nee	Nee	Nee	Nee	Ja	
Rooster 	Nee	Ja	Ja	Ja	Ja	Nee	
Rek 	Nee	Nee	Nee	Nee	Nee	Ja	

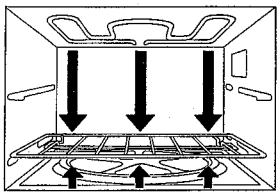
Magnetron



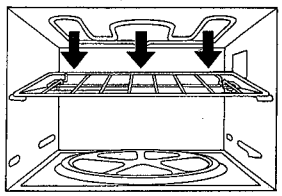
Convectie



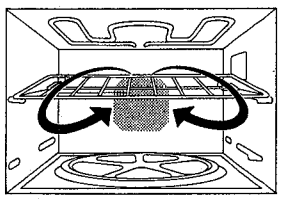
Bakken



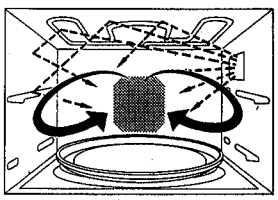
Grillen



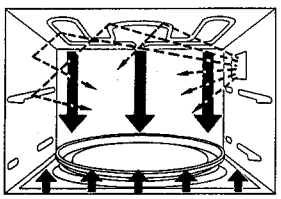
Grillen met hete-lucht



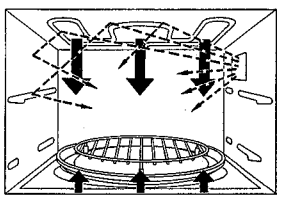
Magnetron + Convectie



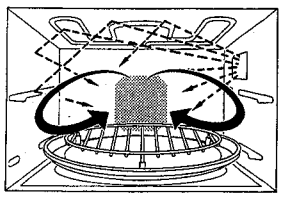
Magnetron + Bakken



Magnetron + Grillen



Magnetron + Grillen met hete-lucht



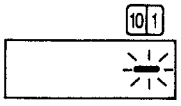
Magnetron

Warmtebron

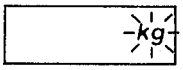
Bediening en gebruiksprocedure

Stap voor stap uitleesvenster (NN-D501/NN-D551):

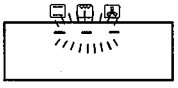
Uw volgende handeling wordt getoond in het uitleesvenster. Wanneer het volgende teken knippert in het uitleesvenster, is uw volgende handeling:



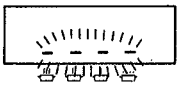
•Kooktijd instellen.



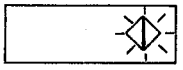
•Gewicht intoetsen.



•Bereidingswijze instellen.



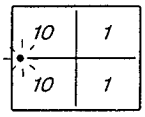
•Vermogen van de Magnetron instellen.



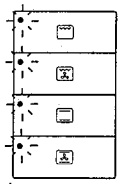
•Druk de starttoets in.

Toetsbediening met verklikkerlichtjes (NN-D801/NN-D851):

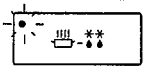
Om u het programmeren van de oven gemakkelijker te maken, geeft het toestel aan de hand van knipperende selectietoetsen steeds de volgende stap aan.



•Bepaal met behulp van deze toetsen de kooktijd.
B.v. nadat u het Vermogen van de Magnetron hebt ingesteld.

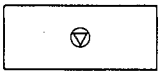


•Stel de gewenste bereidingswijze in.
B.v. nadat u de Combinatie hebt geselecteerd.



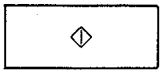
•Stel het Vermogen van de Magnetron in door deze toets in te drukken.
B.v. nadat u voor gecombineerd koken de bereidingswijze hebt ingesteld.

Stop/wistoets:



- **Voor het koken:** Een tip op de toets en het gehele ingestelde programma wordt gewist.
- **Tijdens het koken:** Met één tip op de toets wordt het kookproces tijdelijk stopgezet. Indien u dan de betreffende toets nog een keer aanraakt is het complete programma gewist en in het uitleesvenster verschijnt dan de juiste tijd.

De starttoets:



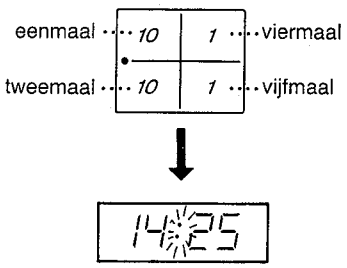
Met een druk op deze toets stelt u de magnetron-oven in werking. Indien u nu (tussentijds) de ovendeur opent of de STOP/WIS toets aanraakt tijdens het koken, dan moet de starttoets nogmaals worden aangeraakt (tiptoets) om de magnetron-oven opnieuw in werking te stellen.

Om de klok in te stellen:

Wanneer de magnetron-oven voor het eerst wordt ingeschakeld, verschijnt er "88:88" in het uitleesvenster.

Stap 1. Druk de kloktoets in.
▶De dubbele punt gaat nu knipperen.

Stap 2. Toets de juiste tijd in door de betreffende tijdtoetsen aan te raken.
▶De tijd verschijnt op het uitleesvenster en de dubbele punt knippert.
N.B.: Dit is een 24-uurs klok.
Voorbeeld:Voor het instellen van 14:25 drukt u de tijdtoets in van links naar rechts als volgt in:



Stap 3. Druk nogmaals de kloktoets in.
▶De dubbele punt houdt op met knipperen en de tijd is in het geheugen opgenomen en wordt op het uitleesvenster getoond.

Opmerkingen betreffende het instellen van de klok:
1. Om de juiste tijd opnieuw in te stellen, moet u stap 1 t/m stap 3 herhalen.
2. De klok geeft de juiste tijd aan zolang de stekker op het lichtnet is aangesloten. Wanneer de netspanning uitgeschakeld geweest is, dient u de klok opnieuw in te stellen.
3. Voor het wissen van de "88:88" indicatie in het uitleesvenster, drukt u op de Stop/wistoets.

Deurontgrendeltoets:

Het openen van de deur:
Indien u de ovendeur tijdens het kookproces opendoet, dan stop de Magnetron met koken zonder het ingestelde kookprogramma te wissen. Het koken gaat weer normaal door, zodra de deur wordt gesloten en de starttoets wordt aangeraakt.
Het lampje in de magnetron-oven gaat aan, zodra u de ovendeur opent. Bij het einde van de voorverwarmings-tijd laat de magnetron-oven 3 maal een pieptoontje horen.

Piepgeluid:

Indien u de juiste toets aanraakt, hoort u een piepgeluid.
Indien u een toets aanraakt en u hoort géén piepgeluid, dan is of de instructie niet goed doorgekomen of het systeem kan de instructie niet accepteren. Tussen twee geprogrammeerde fases in hoort u twee piepjes.
Nadat welk programma dan ook is beëindigd, hoort u vijf maal achtereen het piepgeluid.
Bij het einde van de voorverwarmings-tijd laat de magnetron-oven 3 maal een pieptoontje horen.

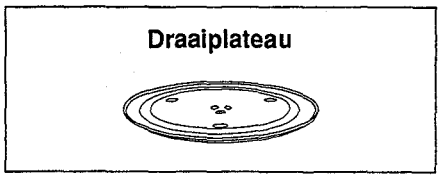
Magnetron Koken/Ontdooien

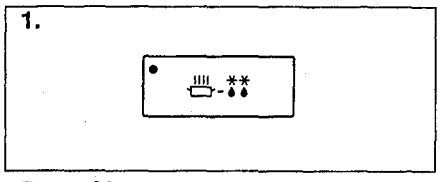
Vermogenstoets:

Deze toets dient ervoor om het vermogen in te stellen overeenkomstig de hiernaast staande waarden:

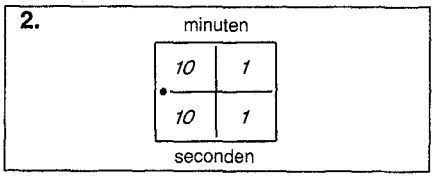
Maximaal vermogen	800 W	(1 indrukken)
Ontdooitoets vermogen	270 W	(2 indrukken)
Middelmatig vermogen	560 W	(3 indrukken)
Smoor vermogen	420 W	(4 indrukken)
Sudder vermogen	240 W	(5 indrukken)
Warmhoud vermogen	90 W	(6 indrukken)

Gebruik van de accessoires:

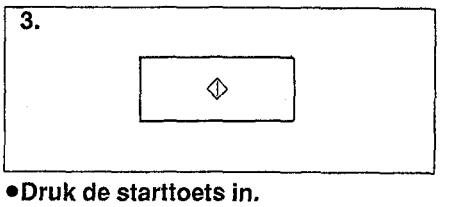




•Bepaal het vermogen welke u wenst te gebruiken en toets overeenkomstig enkele malen de vermogenstoets in.



•Stel de kookduur in door de tijdkeuze toetsen in te drukken. (maximaal 99 minuten en 99 seconden voor enkel fase)



•Druk de starttoets in.

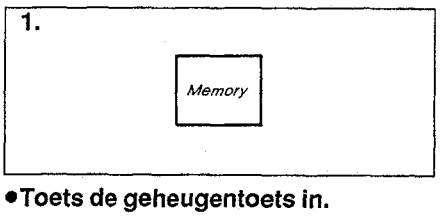
Opmerkingen:

1. Wenst u in 2 of 3 fases te koken, herhaal dan de stappen 1 en 2 vóór u de Starttoets indrukt.
2. Uw magnetron-oven kan voor 3 kookfases ineens geprogrammeerd worden.
3. De wachttijd kan of voor of na het stap-voor-stap ontdooien/automatisch koken ingesteld worden.
4. Wanneer u ONTDOOIEN kiest, verdeelt de automatische cyclus de ontdooiingstijd in 8 perioden die wisselen tussen ontdooiing en rust.
5. De automatische programma's voor ontdooien, koken en opwarmen kunnen alleen als eerste fase geprogrammeerd worden.

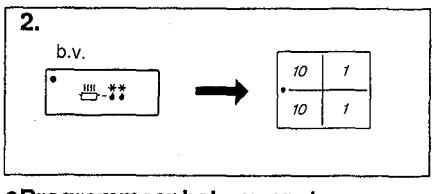
Recept geheugen (NN-D801/NN-D851)

Deze functie biedt u de mogelijkheid om eenvoudig een recept te programmeren in het geheugen.

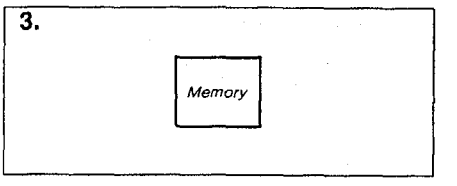
Om het receptgeheugen te programmeren:



•Toets de geheugentoets in.

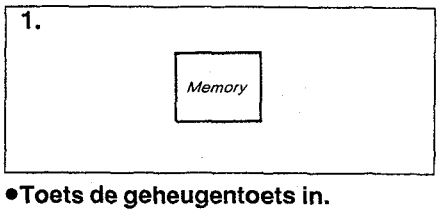


•Programmeer het gewenste kookprogramma op basis van de richtlijnen.

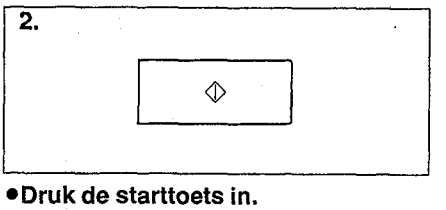


•Druk de geheugentoets in. Als u de Starttoets indrukt, dan start de oven en staat het kookprogramma ingesteld.

Starten van geheugentoets:



•Toets de geheugentoets in.



•Druk de starttoets in.

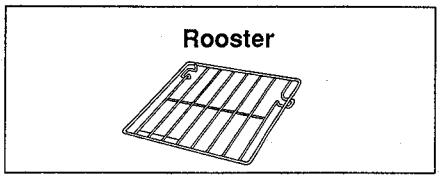
Opmerkingen:

1. Automatische Programma's kunnen niet in het geheugen worden opgeslagen.
2. Verschillende kookfases kunnen in *één keer worden geprogrammeerd.*
3. Alle geprogrammeerde kookfases worden *geannuleerd wanneer de* stroomtoevoer wordt afgesloten of wanneer de stekker uit het stopcontact wordt genomen.

Bereidingswijzen: Hete-luchtgrill/Bakken/Convectie

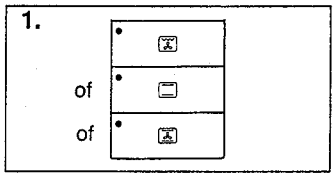
Deze toets telt automatisch op vanaf 100°C naar 250°C in stappen van 10°C (40 - 250°C voor BAKKEN).

Gebruik van accessoire:

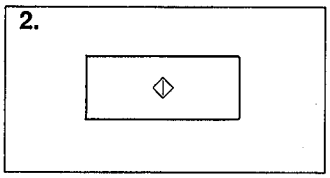


* Plaats het vierkante rooster in de oven met de pijlen in de richting van de achterwand van de oven.

Met Voorverwarmen:

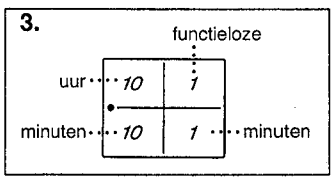


•Stel de gewenste temperatuur in.

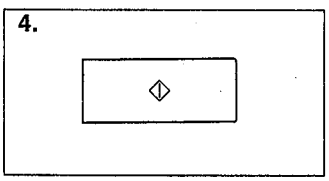


•Druk de starttoets in.

OPMERKINGEN:
1. Verwarm de oven voor zonder het draaiplateau op de stand:
2. Na het voorverwarmen hoort u drie piepjes en op het uitleesvenster is een knipperende "P" te zien. Open nu de ovendeur en plaats het voedsel in de oven. Indien de ovendeur na het voorverwarmen niet wordt geopend, dan blijft de oven nog gedurende 30 minuten op de voorverwarmde temperatuur staan. Na deze 30 minuten slaat de oven automatisch af en koelt weer af tot de omgevingstemperatuur.



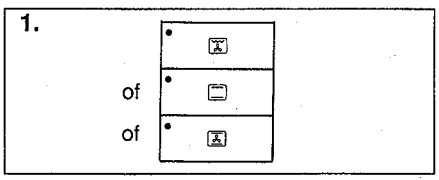
•Na het automatisch voorverwarmen moet de baktijd worden ingesteld door het indrukken van de juiste TIJD toetsen.



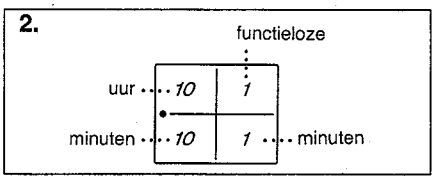
•Druk de starttoets in.

OPMERKINGEN:
1. Wanneer de ingestelde baktijd minder dan een uur bedraagt, wordt de tijd per seconde afgeteld.
2. Wanneer de ingestelde baktijd meer dan een uur bedraagt, wordt de tijd per minuut afgeteld totdat er nog 59 minuten overblijven "59:00". Het uitleesvenster laat dan de minuten en seconden zien en de tijd wordt per seconde afgeteld.

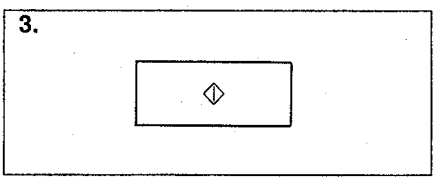
Zonder Voorverwarmen:



•Stel de gewenste temperatuur in.



•Stel de gewenste baktijd in via de tijdtoetsen.



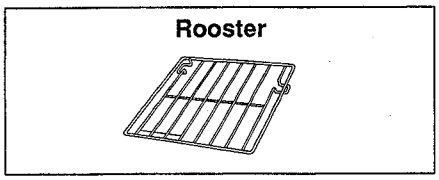
•Druk de starttoets in.

Grillen

Bij het grillen kunt U een keuze maken uit drie standen.

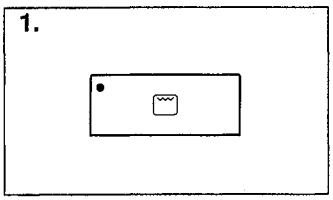
Druk de Grilltoets eenmaal in voor Grill 1 — hoogste stand.
Druk de Grilltoets tweemaal in voor Grill 2 — middelste stand.
Druk de Grilltoets driemaal in voor Grill 3 — laagste stand.

Gebruik van accessoire:

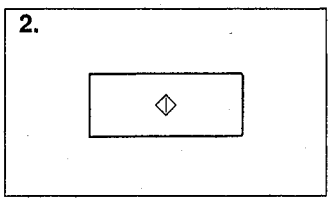


* Plaats het vierkante rooster in de oven met de pijlen in de richting van de achterwand van de oven.

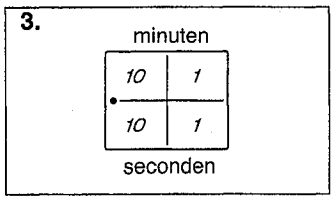
Met Voorverwarming:



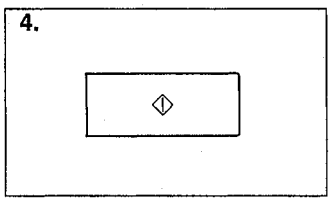
•Druk de GRILL-toets in voor de gewenste grill-stand (1-3).



•Druk de START-toets in. De grill wordt nu voorverwarmd.



•Na het automatisch voorverwarmen moet de kooktijd worden ingesteld door het indrukken van de juiste tijdtoetsen.

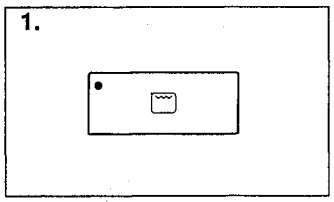


•Druk de STAR-toets in.

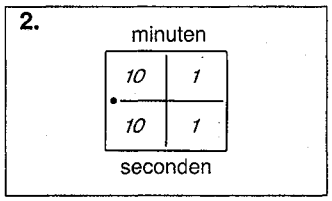
OPMERKINGEN:

1. Nadat u de grillstand heeft ingesteld en de starttoets ingedrukt, zal de "P" in het uitleesvenster verschijnen. Wanneer de "P" gaat knipperen is de grill voorverwarmd en klaar voor gebruik. (Zie daarna grillen met tijdsinstelling.)
2. Indien na het voorverwarmen de ovendeur niet wordt geopend, dan blijft de oven nog gedurende 30 minuten op de ingestelde temperatuur. Na deze 30 minuten wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

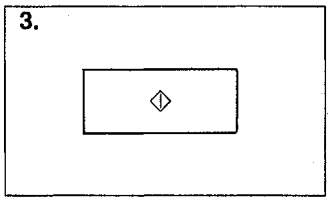
Zonder Voorverwarming:



•Druk de GRILL-toets in voor de gewenste grill-stand (1-3).



•Stel de grilltijd in via de tijdtoetsen.



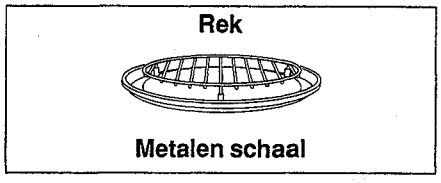
•Druk de START-toets in.

Combinatie koken

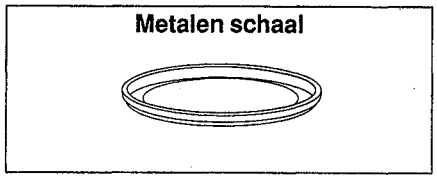
Er staan 4 gecombineerde instellingen ter beschikking. — Grillen + Magnetron, Fan Forced Grill + Magnetron, Bakken + Magnetron en Convectie + Magnetron.

Gebruik van accessoires:

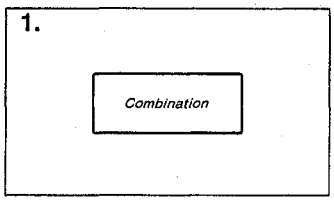
Magnetron + Grillen of Fan Forced Grill



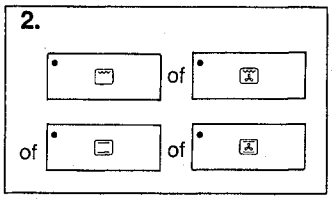
Magnetron + Bakken of Convectie



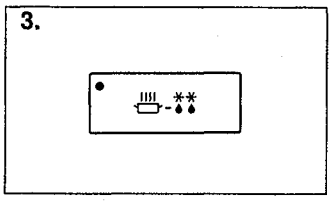
Met Voorverwarming:



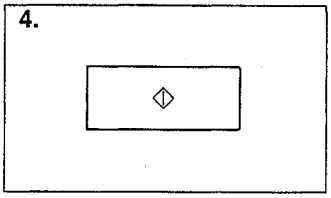
•Druk de COMBINATIE-toets in.



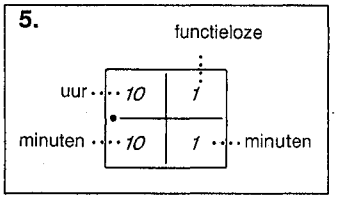
•Bepaal de gewenste bereidingswijze en stel de gewenste oventemperatuur of waarde in.



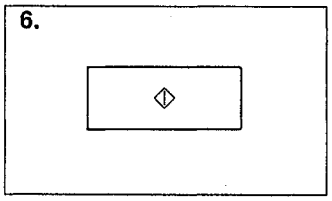
•Stel het Vermogen van de Magnetron in op , , , of . Het hoogste Vermogen ( ) kan niet worden geselecteerd.



•Druk de START-toets in.



•Na het automatisch voorverwarmen moet de kooktijd worden ingesteld door het indrukken van de juiste tijdtoetsen.



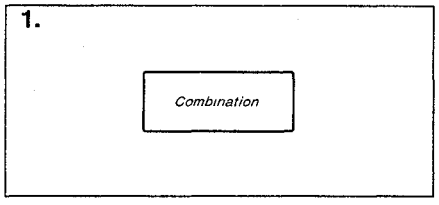
•Druk de START-toets in.

OPMERKINGEN:

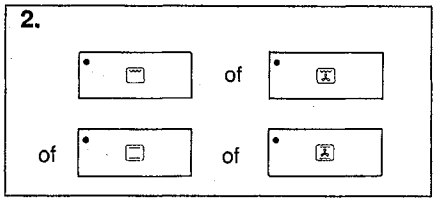
1. Tijdens het voorverwarmen geeft de magnetron geen energie vrij.
2. Wanneer de gekozen kooktijd minder dan 1 uur bedraagt, wordt de tijd per seconde afgeteld.
3. Wanneer de gekozen kooktijd meer dan 1 uur bedraagt, wordt de tijd per minuut afgeteld totdat er nog 1 uur ("1H 00") resteren. Op het uitleesvenster staan dan de minuten en seconden aangegeven en de uitlezing telt dan verder per seconde af.
4. Meer informatie over deze tijdsinstellingen vindt u in uw Panasonic kookboek.

Magnetron Vermogen		
	410 W	1 indrukken
	270 W	2 indrukken
	210 W	3 indrukken
	130 W	4 indrukken

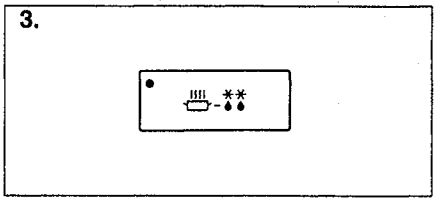
Zonder Voorverwarming:



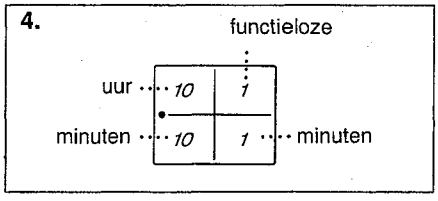
•Druk de COMBINATIE-toets in.



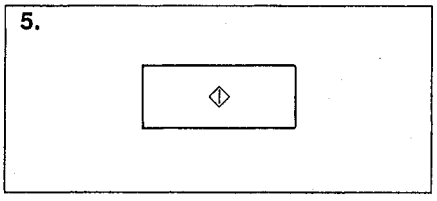
•Bepaal de gewenste bereidingswijze en stel de gewenste oventemperatuur of waarde in.



•Stel het Vermogen van de Magnetron in op , , , of . Het hoogste Vermogen ( ) kan niet worden geselecteerd.



•Stel de kooktijd in via de tijdtoetsen.

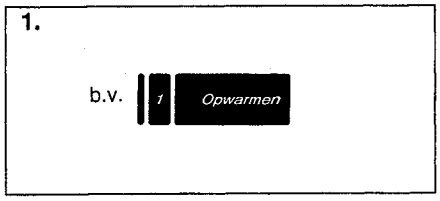


•Druk de START-toets in.

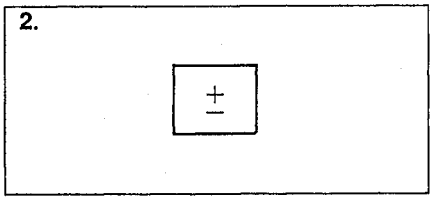
Automatisch koken

Het automatisch koken stelt u in staat om bepaalde etenswaren te koken zonder dat u het vermogen of de kooktijd hoeft in te stellen. De magnetron-oven doet dit geheel automatisch.

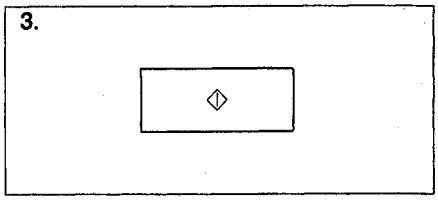
Automatisch koken met sensor (NN-D801/NN-D851):



•Toets de gewenste categorie in.



•Indien gewenst kan de meer (+) of minder (-) toets worden ingedrukt voor het verlangde kookresultaat.



•Druk de START-toets in.

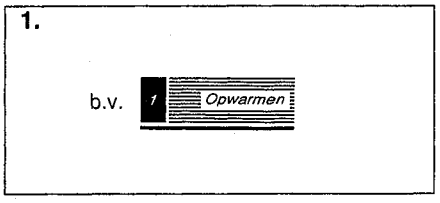
De Meer/Minder toets:

Iedereen heeft zijn eigen smaak voor wat betreft het meer of minder gaar koken van het voedsel. Nadat u de automatische programma's een paar keer heeft gebruikt, kunt u zelf beslissen, of het voedsel wellicht iets meer of iets minder moet worden doorgekookt of gebakken. Bij het gebruik van de Meer/Minder (+ en -) toetsen kunt u dit zelf bepalen. Indien u echter tevreden bent met de kookresultaten van het automatische programma, dan behoeft u deze toetsen niet te gebruiken. Zie ook het kookboek voor meer gegevens.

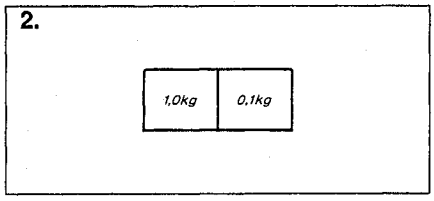
Opmerkingen:

1. De oven berekent automatisch de bereidingstijd of de overblijvende kooktijd.
2. De deur mag niet worden geopend vóór de tijd op de display verschijnt.
3. Als de oven pas werd gebruikt in de CONVECTIE-, BAK-, COMBINATIE-, GRILL- OF HETE-LUCHTGRILLmode en dus te warm is voor een automatisch programma met AUTO SENSOR, dan verschijnt een "H" op de display. Druk in dit geval de Starttoets in en de ventilator koelt de oven snel af.
   Als de "H" van de display verdwijnt, dan kunnen automatische programma's met Auto Sensor worden gebruikt.
   Als u haast hebt, dan kookt u handbediend. U stelt dan het gewenste Vermogen van de MAGNETRON en de KOOKTIJD zelf in.

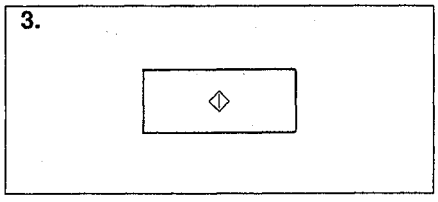
Automatisch koken met gewicht (NN-D501/NN-D551):



•Toets de gewenste categorie in.



•Stel het gewicht van het voedsel in.



•Druk de START-toets in.

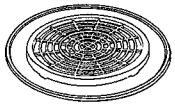
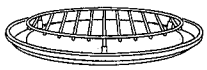
Algemene opmerking bij bereidingen met Automatische Programma's:

1. Wanneer een categorie bij het automatisch koken via de sensor is gekozen, verschijnt deze categorie nummer in het uitleesvenster.
2. Indien de resterende kooktijd meer dan 60 minuten bedraagt, wordt de tijd weergegeven in uren en minuten.

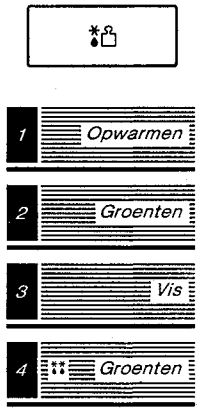
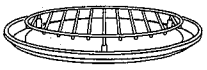
Categorie	Laagste-/Hoogste-gewicht	Categorie	Laagste-/Hoogste-gewicht
Opwarmen	200 g — 1,5 kg	Diepvries pizza	200 g — 600 g
Groenten	200 g — 1,5 kg	Rundsvlees	500 g — 2 kg
Vis	100 g — 1,5 kg	Varkensvlees	500 g — 2 kg
Diepvries groenten	200 g — 1 kg	Lamsvlees	400 g — 2,6 kg
Diepvries broodjes/croissants	100 g — 400 g	Gevogelte	400 g — 3 kg
Diepvries quiche	200 g — 800 g	Kalfsvlees	400 g — 2 kg
Diepvries vis (NN-D801/851)	100 g — 1,2 kg	Cake (NN-D801/851)	500 g — 2 kg (vorm inbegrepen)

Gebruik van accessoires:

Voor NN-D801/NN-D851

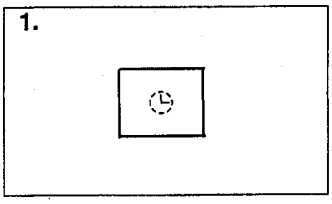
Toets	Accessoire
**	Plastic ontdooirek  Draaiplateau
1 Opwarmen 2 3 Groenten Groenten 4 5 Vis Vis	Draaiplateau
6 7 Broodjes Croissants 8 Quiche 9 Pizza	Rek  Metalen schaal
10 Rundsvlees 11 Varkensvlees 12 Lamsvlees 13 Kalfsvlees 14 Gevogelte	Ronde spatbeschermer Metalen schaal
15 Cake	Metalen schaal

Voor NN-D501/NN-D551

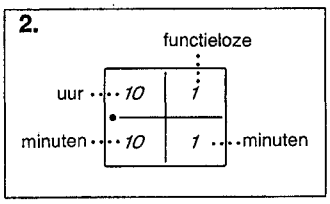
Toets	Accessoire
*  1 Opwarmen 2 Groenten 3 Vis 4 Groenten	Draaiplateau
5 Broodjes Croissants 6 Quiche 7 Pizza	Rek  Metalen schaal
8 Rundsvlees 9 Varkensvlees 10 Lamsvlees 11 Gevogelte 12 Kalfsvlees	Ronde spatbeschermer Metalen schaal

Voorgeprogrammeerde start

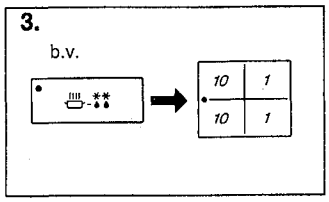
Deze functie maakt het mogelijk, de uitgesteldetijd van het koken vooraf in te stellen.



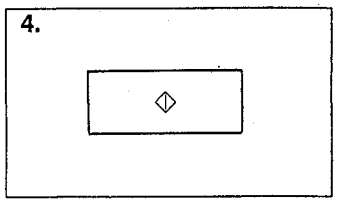
•Druk op de programmeer/ standaardtijdtoets.



•Stel het aantal uren/minuten in waarna de magnetron-oven met koken moet beginnen door op de tijdtoetsen te drukken. (maximaal 9 uur en 99 minuten)



•Stel het gewenste kookprogramma in, volgens de elders in deze gebruiksaanwijzing opgenomen instrukties.

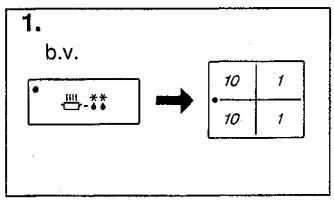


•Druk de starttoets in.

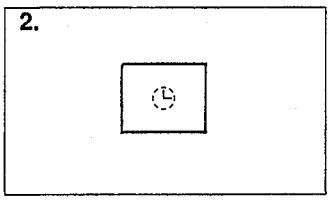
OPMERKINGEN:
1. De automatische programma's voor ontdooien, koken en opwarmen kunnen niet worden voorgeprogrammeerd.
2. Seconden worden minuten/minuten worden uren bij de voorgeprogrammeerde start functie.

Wachttijd

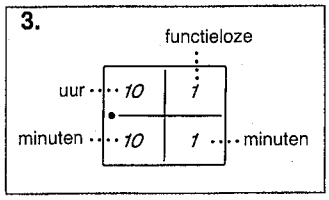
U kunt de wachttijd functie vooraf programmeren, ook nadat eerst het kookprogramma is geprogrammeerd.
Tijdens deze functie krijgt het voedsel een rustperiode. Tijdens deze periode is de magnetron-oven uitgeschakeld.



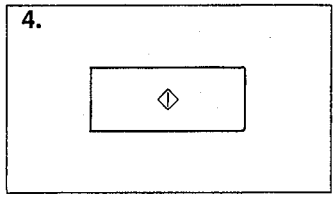
•Programmeer het gewenste kook-programma op basis van de richtlijnen, die reeds eerder in deze handleiding staan vermeld.



•Druk de programmeer/ standaardtijdtoets in.



•Stel de gewenste tijdsduur in door de tijdtoetsen in te drukken. (maxmaal 9 uur en 99 minuten)



•Druk de starttoets in.

OPMERKING:
Wanneer de ovendeur tijdens de voorgeprogrammeerde tijd geopend wordt, blijft de tijd in het uitleesvenster verder aftellen.

Koken in 2-3 fases

U kunt de verschillende functies die op de vorige bladzijden worden beschreven (Ontdooien, Convectie, Bakken e.d.) eventueel gebruiken bij het koken in 2-3 fases.
Het is echter belangrijk dat voor iedere functie de juiste oventoebehoren worden gebruikt. Daarom raden wij AF om verschillende kookfuncties in één programma te gebruiken. Programmeer deze afzonderlijk zodat u aanwezig bent wanneer na elke fase accessoires gewisseld moeten worden en u kooktijden kunt aanpassen. U kunt wel probleemloos 3 fases programmeren wanneer u uitsluitend gebruik maakt van de Magnetronfunctie.

B.v. *Kerstpudding*
4 min met hoogste Vermogen
5 min met standaard Vermogen
1 min met hoogste Vermogen
(voor een pudding van +/- 6 cm)
Zelfde procedure ook bij de Bakfunctie

B.v. Grote, gevulde fruittaart
40 min op 190°C
1.30 u op 160°C
(Dit is slechts een voorbeeld)
Zelfde procedure ook bij de Convectiefunctie.

Onderhoud van uw Magnetron-oven/bak, combinatie en grill-oven

1. Schakel de magnetron-oven uit voordat u deze gaat schoonmaken.
2. Houd de binnenkant van de magnetron-oven, de deurafdichting en de plaatsen rondom deze afdichtingen schoon. Wanneer er voedseldelen of gemorste vloeistoffen aan de wanden van de magnetron-oven, deurafdichtingen en plaatsen rondom deze afdichtingen kleven, veeg deze dan weg met een vochtige doek. Indien deze plekken erg vuil zijn geworden, kunt u gebruik maken van een zachtwerkend schoonmaakmiddel. Het gebruik van scherpe reinigingsmiddelen of schuurmiddelen wordt afgeraden.
3. De buitenkant van de magnetron-oven moet worden schoongemaakt met een oplossing van zeep en water — spoel het daarna schoon en droog de buitenwanden met een zachte doek.
   Om te voorkomen, dat de mechanische delen binnenin de magnetron-oven worden beschadigd door binnensijpelend water, moet men er goed op letten, dat er geen water door de ventilatie openingen naar binnen kan dringen.
4. Indien het bedieningspaneel vochtig wordt, droog dit dan af met een zachte, droge doek. Gebruik voor het bedieningspaneel geen scherpe reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.
   Bij het schoonmaken van het bedieningspaneel moet de deur van de magnetron-oven geopend blijven, om zodoende te voorkomen, dat de magnetron-oven per ongeluk wordt ingeschakeld. Na het schoonmaken moet de STOP/wis toets worden aangetipt om het uitleesvenster weer op de kloktijd te stellen.
5. Indien er aan de binnenkant van de ovendeur of rondom de buitenkant hiervan stoomvorming plaatsvindt, veeg deze dan weg met een zachte doek.
   Dit zou nl. het geval kunnen zijn, wanneer de Magnetron-oven wordt gebruikt in een ruimte met een hoge vochtigheidsgraad — deze stoomvorming heeft niets te maken met een slecht of foutief functioneren van het toestel.
6. Het is af en toe noodzakelijk, om het draaiplateau te verwijderen teneinde dit schoon te maken. Was het plateau in warm water met een afwasmiddel of in een vaatwasmachine.
7. Het metalen draaiplateau moet zeer regelmatig worden schoongemaakt. Haal het plateau uit de oven en was het in warm water. Moeilijk te verwijderen vuil kan worden weggewassen door gebruik te maken van een zacht schoonmaakmiddel of een niet-agressief reinigingsmiddel. Wanneer u het metalen draaiplateau uit de oven haalt, om het schoon te maken, moet u er goed op letten, dat er geen water of voedselresten in het gat in het midden van de ovenbodem vallen.
8. Bij het grillen of combinatie koken kunnen sommige voedselsoorten vetspatten op de ovenwanden veroorzaken. Maak de ovenwanden dan ook regelmatig schoon omdat dit vet zich anders opeenhoopt als gevolg waarvan de oven kan gaan "roken" tijdens het gebruik.

Vraag en antwoord

Vraag:
De oven werd per ongeluk inschakeld zonder voedsel, is deze nu beschadigd?

Antwoord:
Wij raden af om de oven in te schakelen zonder voedsel. Wanneer dit echter gedurende slechts zeer korte tijd gebeurd is, zal dit geen problemen veroorzaken.

Vraag:
Waarom kan de oven niet worden ingeschakeld?

Antwoord:
Controleer het volgende wanneer de oven niet kan worden ingeschakeld:
1. Is de stekker goed aangesloten? Neem de stekker uit het stopcontact, wacht tien seconden en stop de stekker weer in het stopcontact.
2. Heeft u de klok op de juiste wijze ingesteld?

Vraag:
Hoeveel kookfases kan ik programmeren in de magnetron-oven?

Antwoord:
De magnetron-oven kan geprogrammeerd worden voor drie fases, die achtereenvolgens door de magnetron-oven worden afgewerkt.

Vraag:
Kan de oven gebruikt worden terwijl het draaiplateau en loopring verwijderd zijn?

Antwoord:
Neen, zowel het draaiplateau als de loopring dienen op de juiste manier in de magnetron-oven te zijn geplaatst.

Vraag:
Mijn magnetron-oven stoort de TV. Is dat normaal?

Antwoord:
Een bepaalde mate van storing op de radio en TV kan optreden wanneer de magnetron-oven wordt gebruikt.
Deze storing is gelijk aan het soort interferentie veroorzaakt door kleine huishoudelike apparaten zoals mixers, stofzuigers, haardrogers ed. Dit duidt niet op een storing in de magnetron-oven.

Vraag:
De oven accepteert mijn programma niet. Waarom niet?

Antwoord:
De oven is zodanig ontworpen dat onjuiste programmering niet wordt geaccepteerd. Bijvoorbeeld, de oven accepteert geen vierde programma.

Vraag:
Waarom dimt mijn ovenlamp?

Antwoord:
Wanneer u de magnetron-oven anders gebruikt dan op "volvermogen" gaat dit gepaard met klikgeluiden en het dimmen van de ovenlamp.

Vraag:
Waarom beslaat de ovendeur?

Antwoord:
Tijdens het koken geeft het voedsel stoom af. De meeste stoom wordt via de ventilatieopeningen afgevoerd. Echter, achterblijvende stoom condenseert op de koele oppervlakken zoals de ovendeur. Dit is normaal.

Vraag:
Tijdens het combinatie koken hoor ik zoemende en klikkende geluiden in de oven. Wat is de oorzaak van deze geluiden?

Antwoord:
Deze geluiden worden veroorzaakt door het automatisch overschakelen van de oven van microgolven op convectiewarmte voor het realiseren van de juiste combinatie-afstellingen.

Vraag:
Kan ik de vooraf ingestelde oventemperatuur controleren tijdens het koken of het voorverwarmen tijdens het bakken?

Antwoord:
Dat kan inderdaad. U moet dan de BAKtoets aanraken en de vooraf ingestelde oventemperatuur verschijnt net zo lang op het uitleesvenster totdat u uw vinger weer weghaalt van de toets.

Vraag:
Kan ik in de oven gebruik maken van een gewone thermometer?

Antwoord:
Dit kan uitsluitend tijdens het bakken of grillen. Het metaal in sommige thermometers kan in uw oven vervormen — dit soort thermometers mag dan ook niet worden gebruikt tijdens het gebruik van de oven in de standen "magnetron" of "combinatie koken".

Vraag:
Hoe kan ik nu controleren, of iets gaar is?

Antwoord:
Raadpleeg eerst uw kookboek en de daarin gegeven aanwijzingen om te controleren, of iets gaar is.
Hieronder vindt u enkele gegevens op dit punt:
- Een cake moet van de zijkanten loslaten.
- Indien u een satéprikker of een breinaald tot aan het midden in een cake steek en deze er vervolgens weer uittrekt dan moet het ingeprikte voorwerp "schoon" zijn, d.w.z er mogen geen cake bestanddelen aan de prikker zitten.
- Koekjes, pasteitjes en roomsoesjes moeten een goudbruine kleur hebben.
- Het vlees kunt u met een vork testen. Het vlees hoort niet te blijven hangen aan het vork.
- De jus van gevogelte, kip etc. moet helder zijn — kippepootjes + drumsticks moeten van net bot loslaten.

Vraag:
Tijdens het convectie-, combinatie koken of grillen komt er een onaangenaam luchtje uit mijn oven en er ontstaat rook. Hoe komt dat?

Antwoord:
Na herhaaldelijk gebruik is het aan te bevelen de magnetron-oven zonder voedsel op GRILL 1 te zetten en dit gedurende 20 minuten.
Op deze manier worden alle voedselrestjes, vetaanslag etc., die de luchtjes en/of rook veroorzaken, weggebrand.

Technische specificaties

Netspanning:	230 V, 50Hz
Opgenomen vermogen:	Magnetron-oven; 1480 W Maximaal; 2980 W
Afgegeven vermogen:	Magnetron-oven; 800 W (IEC - 705) Afgeschermde verwarming; 2920 W

Buitenafmetingen:	558 (B) × 520 (L)× 389 (H) mm
Binnenafmetingen:	367 (B) × 387 (L) × 254 (H) mm
Gewicht:	32,9 kg

Gegevens van gewicht en afmetingen zijn bij benadering.